



Debe tener en cuenta que la garantía de Samsung NO cubre las llamadas al servicio técnico para pedir información sobre el funcionamiento del producto, corregir una instalación inadecuada o trabajos normales de limpieza o de mantenimiento.

¿PREGUNTAS O COMENTARIOS?

PAÍS	LLAME	O VISITE NUESTRA PÁGINA WEB
AUSTRIA	0800-SAMSUNG (0800-7267864)	www.samsung.com/at/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DENMARK	70 70 19 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
GERMANY	0180 6 SAMSUNG bzw. 0180 6 7267864* (*0,20 €/Anruf aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobilfunk max. 0,60 €/Anruf)	www.samsung.com/de/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/support
NETHERLANDS	0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min)	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	815 56480	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	808 20 7267	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	0034902172678	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771 726 7864 (0771-SAMSUNG)	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0800 726 78 64 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com/uk/support
EIRE	0818 717100	www.samsung.com/ie/support

DE68-04322P-00





Horno microondas

Manual del usuario

MG28J5215**





Índice

Uso de este manual del usuario 4

Los símbolos siguientes se utilizan en este Manual del usuario: 4

Instrucciones de seguridad 5

Instrucciones importantes de seguridad 5
Eliminación correcta de este producto (residuos de aparatos eléctricos y electrónicos) 13

Instalación 14

Accesorios 14
Lugar de instalación 16
Plato giratorio 16

Mantenimiento 17

Limpieza 17
Sustitución (reparación) 19
Cuidados para períodos largos de no utilización 19

Guía de búsqueda rápida 20

Funciones del horno 21

Horno 21
Panel de control 22

Uso del horno 23

Cómo funciona un horno microondas 23
Cómo comprobar que su horno funciona correctamente 24
Cocción/Recalentamiento 25
Configuración de la hora 26
Niveles de potencia y variaciones de tiempo 27
Ajuste del tiempo de cocción 27
Cómo detener la cocción 28
Configuración del modo de ahorro de energía 28
Uso de la función de cocina sana 29
Uso de las funciones My Plate (Mi plato) 33
Uso de las funciones de descongelación 34
Uso de las funciones del modo de calentamiento 36
Grill 40
Combinación de microondas y grill 41
Uso de las funciones de desodorización 42
Uso de las funciones del bloqueo para niños 42
Uso de las funciones para activar/desactivar el plato giratorio 43
Desconexión de la alarma 43





Guía de utensilios de cocina 44

Guía de cocción 46

Solución de problemas 60
Código de información 65

Especificaciones técnicas 66

Índice






Uso de este manual del usuario

Acaba de adquirir un horno microondas SAMSUNG. El manual de instrucciones contiene importante información sobre la cocción con el horno microondas:

- Precauciones de seguridad
- Accesorios y utensilios de cocina adecuados
- Consejos de cocina útiles
- Consejos de cocina

Los símbolos siguientes se utilizan en este Manual del usuario:

ADVERTENCIA

Prácticas de riesgo o no seguras que pueden provocar **lesiones personales graves o la muerte.**

PRECAUCIÓN

Prácticas de riesgo o no seguras que pueden provocar **lesiones personales leves o daños a la propiedad**.

NOTA

Información, consejos y recomendaciones útiles que ayudan a los usuarios a utilizar el producto.



Instrucciones de seguridad

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

LÉALAS ATENTAMENTE Y GUÁRDELAS PARA FUTURAS CONSULTAS.

ASEGÚRESE DE QUE ESTAS PRECAUCIONES DE SEGURIDAD SE TENGAN SIEMPRE EN CUENTA.

ANTES DE UTILIZAR EL HORNO COMPRUEBE QUE SE SIGUEN LAS INSTRUCCIONES SIGUIENTES.

Solo función microondas

ADVERTENCIA: Si la puerta o los cierres de la puerta están dañados, no se debe usar el horno hasta que no lo haya reparado una persona cualificada.

ADVERTENCIA: Es arriesgado que una persona no cualificada realice la reparación, ya que esta supone la retirada de una cubierta que protege contra la exposición a la energía de las microondas.

ADVERTENCIA: Los líquidos y otros alimentos no deben calentarse en recipientes cerrados, ya que tienen tendencia a explotar.

Este aparato está diseñado únicamente para uso doméstico y no debe utilizarse en entornos como:

- zonas de descanso del personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo
- granjas
- para uso de los clientes en hoteles, moteles y otros entornos residenciales
- casas de huéspedes y similares

ADVERTENCIA: No permita que los niños utilicen el horno sin supervisión a menos que hayan recibido las instrucciones adecuadas para que puedan utilizar el horno de manera segura y comprendan el peligro que entraña un uso incorrecto.





Instrucciones de seguridad

ADVERTENCIA: Este aparato lo pueden utilizar niños mayores de 8 años y personas con las capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o faltas de experiencia y conocimiento, siempre que se les supervise o hayan recibido instrucciones sobre el uso seguro del aparato y comprendan los riesgos que conlleva. Los niños no deben jugar con el aparato. Los niños no deben hacer la limpieza y el mantenimiento a menos que sean mayores de 8 años y estén vigilados.

Utilice solo utensilios aptos para microondas.

Cuando caliente alimentos en recipientes de papel o plástico, vigile el horno ya que existe un riesgo de incendio.

Este horno microondas está diseñado para calentar alimentos y bebidas. No deseque alimentos ni seque ni caliente objetos, como almohadillas térmicas, zapatillas, esponjas, paños de cocina húmedos o similares ya que hay riesgo de lesión o de incendio.

Si observa que sale humo, apague o desenchufe el aparato y mantenga la puerta cerrada para sofocar las llamas.

ADVERTENCIA: El calentamiento de bebidas con el microondas puede provocar ebulliciones eruptivas con retraso. Por lo tanto, tenga cuidado al manejar el recipiente.

ADVERTENCIA: El contenido de los biberones y de los tarros de papilla debe agitarse o removerse y comprobar su temperatura antes de dárselo al niño para evitar que se queme.

No caliente en el microondas huevos con cáscara o cocidos, ya que podrían explotar aun después de finalizar el tiempo de calentamiento.

Limpie el horno con regularidad y retire cualquier resto de comida.



Si no mantiene el horno limpio puede que se dañe la superficie, lo que podría restar efectividad a la vida del aparato y provocar riesgos innecesarios.

El electrodoméstico no está preparado para instalarlo en vehículos, caravanas o similares.

Este electrodoméstico no está pensado para que lo usen personas (incluidos los niños) con las capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o faltas de experiencia y conocimientos, a menos que sean supervisadas o que hayan recibido instrucciones sobre el uso del electrodoméstico por parte de una persona responsable de su seguridad.

No deje que los niños jueguen con el electrodoméstico.

Si el cable de alimentación está deteriorado, a fin de evitar incidentes deberá sustituirlo el fabricante, un técnico de servicio autorizado o una persona igualmente cualificada.

No debe limpiar el aparato con un chorro de agua.

El horno debe estar colocado en la posición correcta y a una altura que permita el fácil acceso a su interior y a los controles.

Antes de utilizar el horno por primera vez, debe hacerlo funcionar con agua durante 10 minutos.

Si el horno genera ruidos extraños, olor a quemado o humo, desconéctelo inmediatamente y llame al centro de servicio técnico más cercano.

El horno microondas debe colocarse de modo que el enchufe sea accesible.





Instrucciones de seguridad

El horno microondas solo debe utilizarse sobre una encimera (libre instalación) y no se puede instalar en el interior de un armario.

Solo función horno - Opcional

ADVERTENCIA: Cuando el horno está funcionando en el modo de combinación, los niños solo lo deben utilizar bajo la vigilancia de los adultos ya que las temperaturas que se generan son altas.

El aparato se calienta durante su uso. Evite tocar los elementos calefactores del interior del horno.

ADVERTENCIA: Las partes accesibles pueden calentarse durante el uso. No deje que los niños se acerquen.



No utilice un limpiador con vaporizador.



ADVERTENCIA: Cuando vaya a reemplazar la lámpara, desenchufe el aparato de la corriente eléctrica para evitar cualquier riesgo de descarga eléctrica.

No use limpiadores abrasivos ni útiles metálicos afilados para limpiar la puerta de cristal del horno, ya que pueden rayar la superficie y producirse rotura del cristal.

ADVERTENCIA: El aparato y las partes accesibles se calientan durante el uso.

Evite tocar los elementos calefactores.

Los niños menores de 8 años deben permanecer alejados del horno a menos que estén vigilados continuamente.

Este aparato lo pueden utilizar niños mayores de 8 años y personas con las capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o faltas de experiencia y conocimiento, siempre que se les supervise o hayan



recibido instrucciones sobre el uso seguro del aparato y comprendan los riesgos que conlleva. Los niños no deben jugar con el aparato. Los niños no deben hacer la limpieza y el mantenimiento sin vigilancia.

La temperatura de las superficies accesibles puede ser elevada cuando el aparato está en funcionamiento.

La puerta y la superficie exterior pueden calentarse cuando el aparato está en funcionamiento.

Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.

Los aparatos no están preparados para funcionar con un temporizador externo ni con un sistema de mando a distancia separado.

Seguridad general

⚠ ADVERTENCIA

Solo el personal cualificado debe modificar o reparar el aparato.

No caliente líquidos ni otros alimentos en recipientes sellados en la función microondas.

Para mayor seguridad, no utilice limpiadores de agua a alta presión ni de chorro de vapor.

No instale este aparato cerca de un calentador ni de materiales inflamables; en un lugar con humedad, aceite o polvo, que esté expuesto a la luz directa del sol o al agua, o donde pueda haber fugas de gas; sobre una superficie desnivelada.

El aparato debe conectarse a tierra de acuerdo con las normas locales y nacionales.

Elimine regularmente cualquier sustancia extraña como polvo o agua de los terminales y los puntos de contacto del enchufe de alimentación con un paño seco.

No tire del cable de alimentación, no lo doble excesivamente ni coloque objetos pesados encima.

En caso de fuga de gas (como propano, LP, etc.) ventile inmediatamente sin tocar el enchufe de alimentación.

No toque el cable de alimentación con las manos húmedas.





Instrucciones de seguridad

No apague el aparato desenchufando el cable de alimentación mientras el horno está funcionando.

No introduzca los dedos ni sustancias extrañas. Si ha penetrado en el aparato cualquier sustancia extraña como agua, desenchufe el cable y póngase en contacto con el centro de servicio técnico más cercano.

No aplique una fuerza excesiva sobre el aparato ni permita que reciba impactos.

No coloque el horno sobre un objeto frágil, como el fregadero o un objeto de vidrio.

No utilice benceno, disolventes, alcohol, limpiador con vaporizador o alta presión para limpiar el aparato.

Asegúrese de que el voltaje, la frecuencia y la corriente sean los que se indican en las especificaciones del producto.

Enchufe firmemente el cable de alimentación en el enchufe de la pared. No utilice un adaptador de enchufes múltiples, un cable alargador ni un transformador eléctrico.

No cuelgue el cable de alimentación de un objeto metálico, ni lo introduzca entre objetos ni detrás del horno.



No utilice un enchufe o un cable de alimentación dañados ni una toma de pared que esté floja. Si el enchufe o el cable están dañados, póngase en contacto con el centro de servicio más cercano.



No vierta ni rocíe agua directamente dentro del horno.

No coloque objetos sobre el horno, en el interior o en la puerta del horno.

No rocíe materiales volátiles, como insecticidas, sobre la superficie del horno.

No almacene materiales inflamables en el horno. Tenga especial cuidado cuando prepare platos o bebidas que contengan alcohol, ya que los vapores pueden entrar en contacto con alguna parte caliente del horno.

Mantenga a los niños apartados del horno cuando abra o cierre la puerta ya que podrían tropezar con ella o pillarse los dedos.

ADVERTENCIA: Durante el calentamiento de bebidas en el microondas pueden producirse ebulliciones eruptivas con retraso, por lo que debe tener cuidado al manejar el recipiente. Para evitarlo, deje SIEMPRE que pase un tiempo de al menos 20 segundos después de apagar el horno para que se iguale la temperatura. Remueva mientras se calienta, si es necesario, y remueva SIEMPRE después de calentar.

En caso de quemaduras, siga estas instrucciones de PRIMEROS AUXILIOS:

- Sumerja la zona quemada en agua fría durante al menos 10 minutos.
- Cúbrala con una gasa seca y limpia.
- No aplique cremas, aceites ni lociones.

No ponga la bandeja ni la rejilla en agua poco después de finalizar la cocción ya que podría romperlas o dañarlas.



No utilice el horno microondas para freír, ya que la temperatura del aceite no se puede controlar. Podría provocar un hervor súbito del líquido caliente.

⚠ PRECAUCIÓN

Utilice solo utensilios aptos para microondas. NO utilice recipientes metálicos, vajillas con adornos dorados o plateados, pinchos, tenedores, etc.

Retire los cierres metalizados de las bolsas de papel o de plástico.

Motivo: Se pueden producir chispas o arcos eléctricos que dañen el horno.

No utilice el horno microondas para secar papeles ni tejidos.

Utilice tiempos más cortos para cantidades pequeñas de alimentos para prevenir el sobrecalentamiento o que estos se quemen.

No sumerja en agua ni el cable de alimentación eléctrica ni el enchufe, y mantenga el cable alejado del calor.

No caliente en el microondas los huevos con la cáscara ni los huevos cocidos, ya que podrían explotar aun después de finalizar el tiempo de calentamiento. No caliente tampoco recipientes, botellas ni tarros herméticos o sellados al vacío, frutos secos con cáscara, tomates, etc.



No cubra las ranuras de ventilación con papel o trapos. Podrían incendiarse al contacto con el aire caliente que sale del horno por las ranuras. El horno puede sobrecalentarse y apagarse automáticamente. Permanecerá apagado hasta que se enfríe lo suficiente.

Utilice siempre guantes de horno para sacar un plato del horno a fin de evitar quemaduras accidentales.

Remueva los líquidos durante o después de calentarlos, y déjelos reposar durante 20 segundos por lo menos para evitar derrames.

Al abrir la puerta, manténgase a una distancia de medio metro del aparato para evitar quemarse si sale aire caliente o vapor.

No ponga en marcha el microondas si está vacío. El microondas se apagará automáticamente a los 30 minutos por razones de seguridad. Es aconsejable dejar siempre un vaso con agua en el interior para absorber las microondas si se pone en marcha el horno accidentalmente.

Instale el horno de acuerdo con las distancias especificadas en este manual. (Consulte Instalación del horno microondas.)

Tenga cuidado cuando conecte otros aparatos eléctricos en las tomas de corriente cercanas al horno.







Instrucciones de seguridad

Precauciones para evitar la posible exposición a una dosis excesiva de energía de microondas. (Sólo función microondas)

Si no tiene en cuenta las siguientes precauciones de seguridad puede sufrir una exposición a la energía de las microondas perjudicial para su salud.

A. Bajo ningún concepto intente hacer funcionar el horno con la puerta abierta, trate de forzar las trabas de seguridad (los pestillos de la puerta) ni inserte nada en los orificios de las trabas de seguridad.

B. NO coloque ningún objeto entre la puerta del horno y la parte delantera, ni permita que se acumulen restos de comida o de productos de limpieza en las superficies de contacto. Asegúrese de que la puerta y las superficies de contacto de la puerta estén limpias pasándoles primero un trapo húmedo y luego un trapo suave y seco tras cada uso.

C. Si el horno está dañado, NO lo haga funcionar hasta que no lo haya reparado un técnico cualificado por el fabricante. Es especialmente importante que la puerta del horno cierre correctamente y que no se produzcan daños en:

   1) puerta (curvada)
   2) bisagras de la puerta (rotas o flojas)
   3) Los cierres y las superficies de cierre

D. Solo el personal cualificado del servicio técnico del microondas, formado por el fabricante, debe reparar y ajustar el horno.

Samsung le cobrará una tarifa de reparación por la sustitución de un accesorio o por la reparación de un desperfecto superficial si el daño a la unidad o el daño o la pérdida del accesorio ha sido provocado por el usuario. Elementos que cubre esta estipulación:

A. Puerta, tirador, panel exterior o panel de control abollados, rayados o rotos.

B. Bandeja, soporte giratorio, acoplador o rejilla rotos o perdidos.

- Utilice este aparato solo para las funciones propias que se describen en este manual. Las instrucciones de advertencia y de seguridad de este manual no cubren todas las posibles situaciones que pueden ocurrir. Es responsabilidad del usuario utilizar el sentido común, la precaución y los cuidados necesarios para instalar, mantener y utilizar este aparato.
- Ya que las siguientes instrucciones de funcionamiento se aplican a varios modelos, las características de este horno microondas pueden variar ligeramente de las descritas en este manual y quizás no sean aplicables todas las advertencias. Si tiene cualquier consulta o duda, puede ponerse en contacto con el centro de servicio más cercano o solicitar ayuda e información en línea en www.samsung.com.
- Este horno microondas solo se puede utilizar para calentar alimentos. Es solo para uso doméstico. No caliente tejidos ni cojines rellenos, ya que podrían arder y provocar un incendio. El fabricante no se hace responsable de los daños derivados de un uso inadecuado o incorrecto de este aparato.







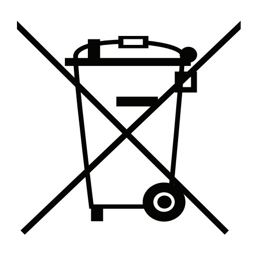
- Si no mantiene el horno limpio puede que se deteriore la superficie, lo que podría restar efectividad a la vida del aparato y provocar riesgos innecesarios.

Definición del grupo de productos

Este producto es un equipo ISM del grupo 2 de Clase B. La definición del grupo 2 incluye todos los equipos ISM en los que intencionadamente se genera energía de radio-frecuencia que se utiliza en forma de radiación electromagnética para el tratamiento del material, así como equipos EDM y de soldadura por arco.

Los equipos de la Clase B son apropiados para su uso en establecimientos domésticos y en establecimientos conectados directamente a una red de suministro de energía de bajo voltaje en edificios de uso doméstico.

Eliminación correcta de este producto (residuos de aparatos eléctricos y electrónicos)







(Se aplica en países con sistemas de recolección por separado)

La presencia de este símbolo en el producto, accesorios o material informativo que lo acompañan indica que al finalizar su vida útil ni el producto ni sus accesorios electrónicos (como el cargador, cascos, cable USB) deberán eliminarse junto con otros residuos domésticos. Para evitar los posibles daños al medio ambiente o a la salud humana que representa la eliminación incontrolada de residuos, separe estos productos de otros tipos de residuos y recíclelos correctamente. De esta forma se promueve la reutilización sostenible de recursos materiales.
Los usuarios particulares pueden contactar con el establecimiento donde adquirieron el producto o con las autoridades locales pertinentes para informarse sobre cómo y dónde pueden llevarlo para que sea sometido a un reciclaje ecológico y seguro.
Los usuarios comerciales pueden contactar con su proveedor y consultar las condiciones del contrato de compra. Este producto y sus accesorios electrónicos no deben eliminarse junto a otros residuos comerciales.

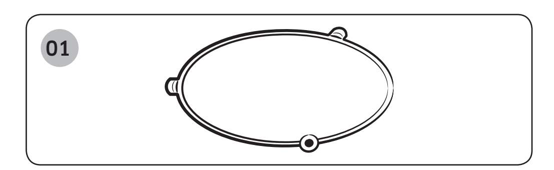


Instalación

Accesorios

Según el modelo que haya adquirido, dispondrá de diversos accesorios que podrá usar de distintas maneras.

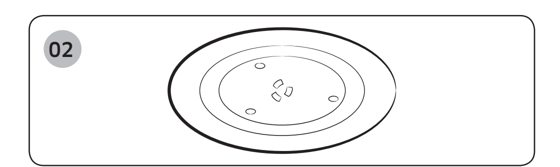
Instalación





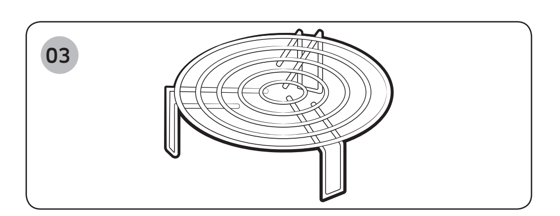
01 Aro giratorio, que se debe colocar en el centro del horno.

Objetivo: El aro giratorio aguanta el plato giratorio.



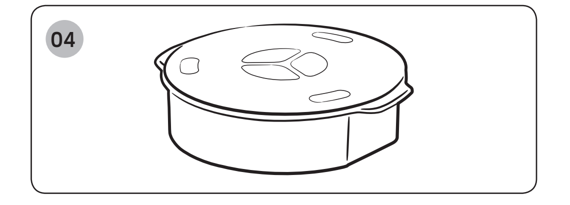
02 Plato giratorio, que se debe colocar sobre el aro giratorio con el centro encajado en el acoplador.

Objetivo: El plato giratorio se utiliza como superficie principal de cocción; se puede extraer fácilmente para su limpieza.



03 Parrilla para grill, que se debe colocar en el plato giratorio.

Objetivo: La parrilla metálica se puede utilizar en la cocción al grill y combinada.



04 Bol calientaplatosl consulte las páginas 36 a 39.

Objetivo: El bol calientaplatos se utiliza con la función de calentamiento de platos en el modo de calentamiento.





☛ IMPORTANTE

NO ponga en marcha el microondas sin el aro ni el plato giratorios.

☛ IMPORTANTE

NO haga funcionar los modos **Microondas**, **Grill** y **Combinado** con el bol calientaplatos. Utilícelo solo con la función de calentamiento de platos en el modo de calentamiento.

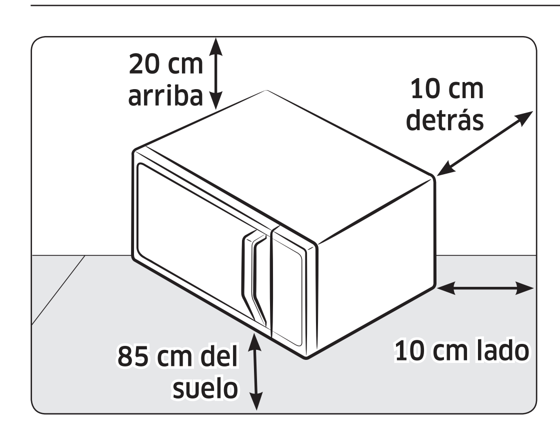
Modo funcionamiento	Modo Calentamiento	MICROONDAS / GRILL /COMBI
Bol calientaplatos	O	X





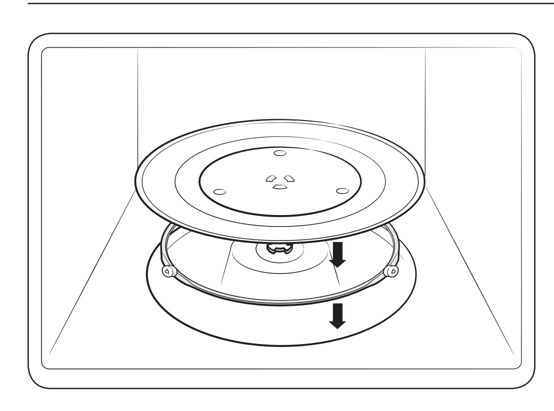
Instalación

Lugar de instalación



- Seleccione una superficie plana y nivelada a una altura aproximada de 85 cm del suelo. La superficie debe soportar el peso del horno.
- Deje espacio suficiente para la ventilación, por lo menos 10 cm en la parte posterior y a ambos lados y 20 cm encima.
- No instale el horno en entornos húmedos o con temperatura elevada, como las inmediaciones de otro horno microondas o de radiadores.
- Cumpla las especificaciones de suministro eléctrico de este horno. Utilice solo cables de extensión aprobados en caso de necesitarlos.
- Limpie el interior y los cierres de la puerta con un paño húmedo antes de utilizar el horno por primera vez.

Plato giratorio



Retire todo el material de embalaje del interior del horno. Instale el aro giratorio y el plato giratorio. Compruebe que el plato giratorio gira sin problemas.



Mantenimiento

Limpieza

Limpie el horno regularmente para impedir que se acumulen impurezas en el interior o el exterior del horno. Preste especial atención también a la puerta, los cierres de la puerta, el plato giratorio y el aro giratorio (solo modelos aplicables).

Si la puerta no se abre o cierra suavemente, revise si los cierres han acumulado impurezas. Limpie la parte interior y exterior del horno con un paño suave humedecido y agua jabonosa. Aclare y seque bien.

Eliminación de la suciedad persistente y los malos olores del interior del horno



1. Con el horno vacío, coloque un vaso de agua con zumo de limón en el centro del plato giratorio.

2. Caliente el horno durante 10 minutos a la máxima potencia.

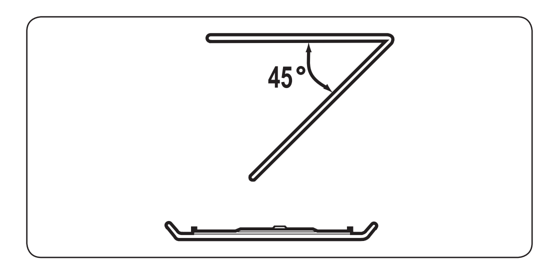
3. Una vez finalizado el ciclo, espere a que el horno se enfríe. A continuación, abra la puerta y limpie la cámara de cocción.





Mantenimiento

Limpieza del interior de los modelos con calentador giratorio



Para limpiar la parte superior de la cámara de cocción, baje la resistencia superior unos 45° como se muestra en la ilustración. Esto facilitará la limpieza de la parte superior. Después de limpiar, vuelva a colocar la resistencia en su lugar.

⚠ PRECAUCIÓN

- Mantenga la puerta y los cierres de la puerta limpios y asegúrese de que la puerta se abre y se cierra suavemente. De lo contrario, puede acortarse la vida útil del horno.
- Tenga cuidado de no derramar líquidos en las aberturas de ventilación del horno.
- No limpie con sustancias químicas o abrasivas.
- Después de cada uso del horno, deje que se enfríe y limpie la cámara de cocción con un detergente suave.





Sustitución (reparación)

⚠ ADVERTENCIA

Este horno no contiene piezas que pueda sustituir el usuario. No intente sustituir ni reparar el horno usted mismo.

- Si se produce algún problema con las bisagras, los cierres o la puerta, póngase en contacto con un técnico cualificado o con un centro de servicio técnico local de Samsung.
- Si quiere reemplazar la bombilla, póngase en contacto con un centro de servicio técnico local de Samsung. No la sustituya usted mismo.
- Si se produce algún problema con la caja exterior del horno, desenchufe el cable de alimentación y póngase en contacto con un centro de servicio técnico local de Samsung.

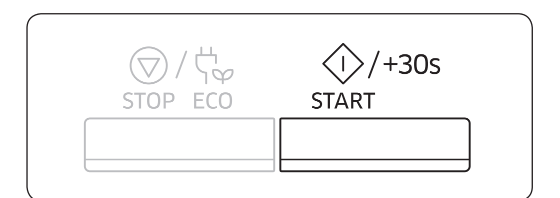
Cuidados para períodos largos de no utilización

- Si no va a utilizar el horno durante largo tiempo, desenchufe el cable de alimentación y guarde el horno en un lugar seco y sin polvo. El polvo y la humedad en el interior del horno puede afectar a su rendimiento.





Guía de búsqueda rápida

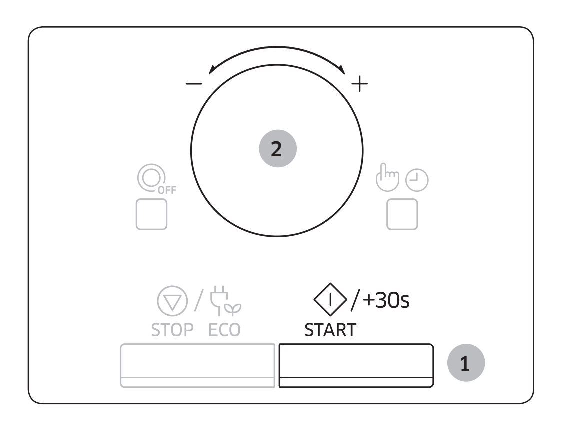


Si desea cocinar.

Coloque la comida en el horno. Pulse el botón **START/+30s (INICIO/+30 seg)**.

Resultado: Se inicia la cocción. Cuando finaliza:

1) El horno emite 4 pitidos.
2) La señal que avisa del final emite 3 pitidos (uno cada minuto).
3) La hora actual se muestra de nuevo.





Si desea añadir 30 segundos más.

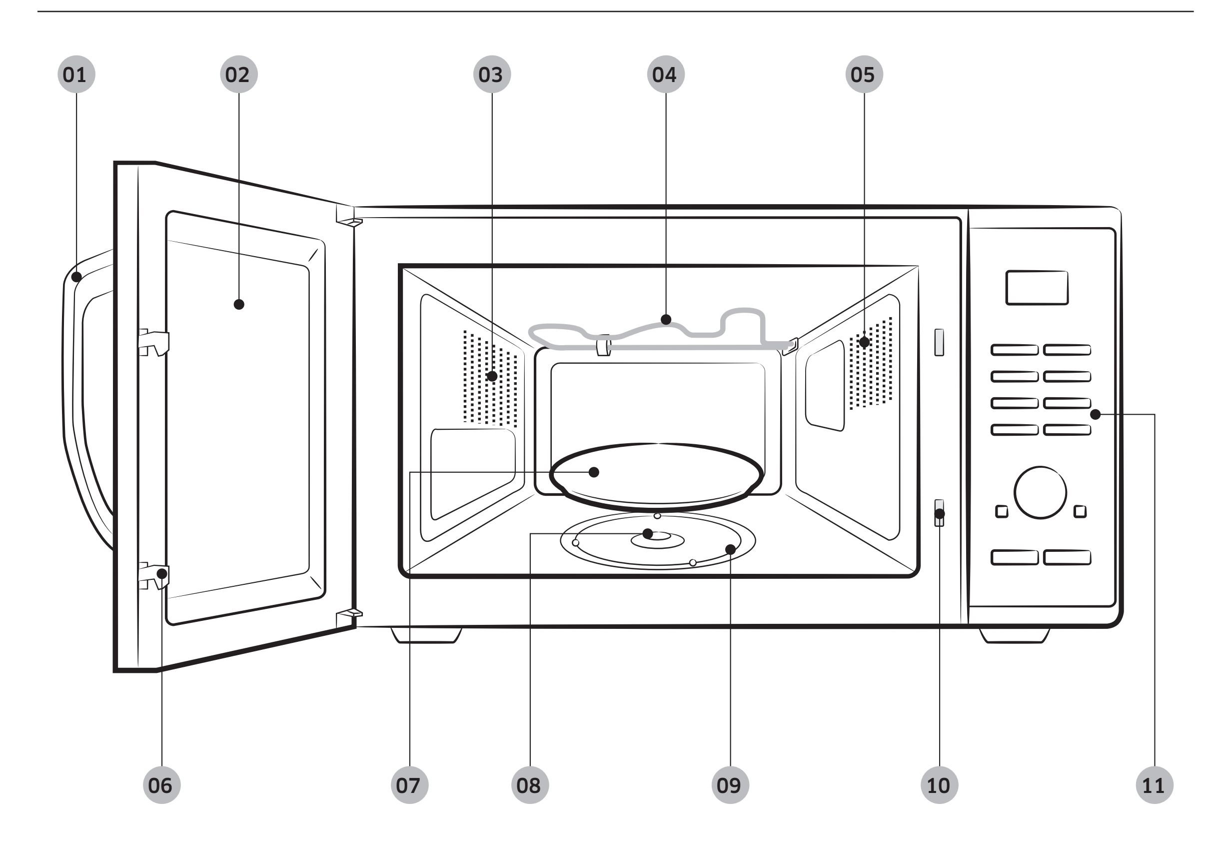
1. Pulse el botón **START/+30s (INICIO/+30 seg)** una o más veces por cada 30 segundos extra que desee añadir.
2. Girando el **control del dial** puede ajustar el tiempo que desee.





Funciones del horno

Horno



01	Tirador de la puerta	**05**	Luz	**09**	Anillo giratorio
02	Puerta	**06**	Pestillos de la puerta	**10**	Orificios de las trabas de seguridad
03	Orificios de ventilación	**07**	Plato giratorio	**11**	Panel de control
04	Resistencia	**08**	Acoplador		

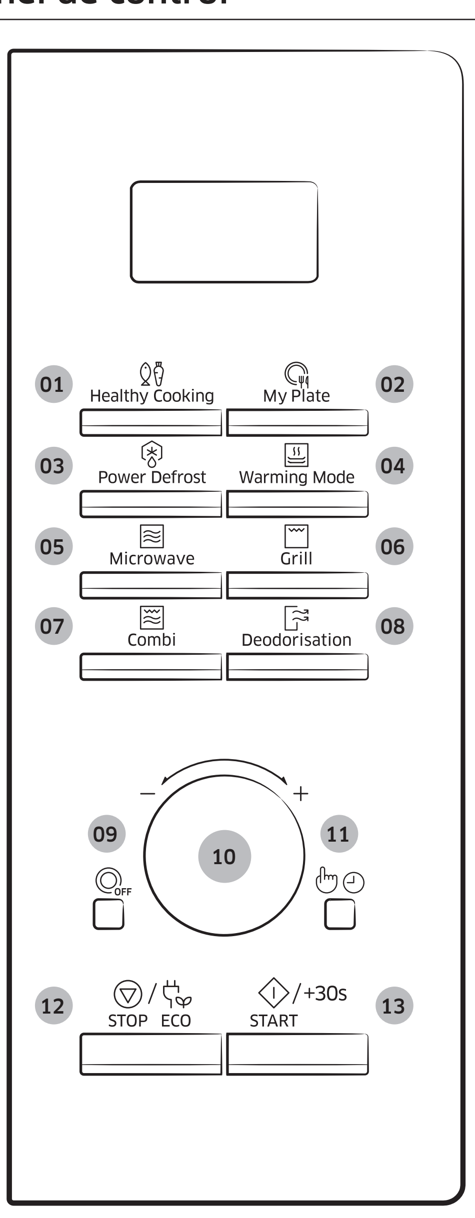
Funciones del horno





Funciones del horno

Panel de control



01 Botón Cocina sana

02 Botón Mi plato

03 Botón Descongelación

04 Botón Modo calentamiento

05 Botón Microondas

06 Botón Grill

07 Botón Combinado

08 Botón Desodorización

09 Botón Activar/desactivar plato giratorio

10 Control del dial (Peso/Ración/Tiempo)

11 Botón Seleccionar/Reloj

12 Botón Parada/Eco

13 Botón Inicio/+30 seg



Uso del horno

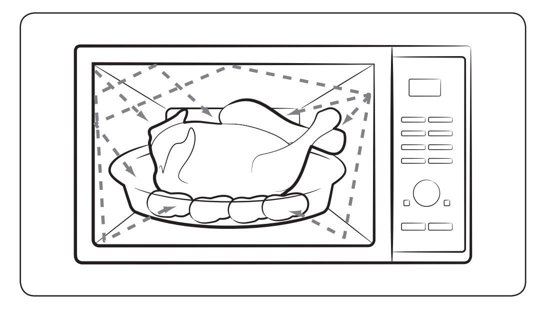
Cómo funciona un horno microondas

Las microondas son ondas electromagnéticas de alta frecuencia. La energía que liberan permite cocinar o recalentar la comida sin que se altere la forma ni el color.

Puede utilizar este horno microondas para:

- Descongelar
- Recalentar
- Cocinar

Bases de la cocción.



1. Las microondas generadas por el magnetrón se reflejan en la cavidad y se distribuyen de manera uniforme a medida que la comida da vueltas en el plato giratorio. De esta forma la comida se cocina uniformemente.
2. Las microondas son absorbidas por la comida hasta llegar a una profundidad de aproximadamente 2,5 cm (1 pulgada). Así, la cocción continúa mientras el calor se disipa dentro de la comida.
3. Los tiempos de cocción varían según el recipiente utilizado y las propiedades del alimento:
   - Cantidad y densidad
   - Contenido en agua
   - Temperatura inicial (refrigerado o no)

☛ **IMPORTANTE**

Como el centro del alimento se cocina mediante disipación del calor, la cocción continúa incluso cuando se ha retirado del horno. Por lo tanto, los tiempos de reposo especificados en las recetas y en este manual deben respetarse para garantizar:

- Una cocción uniforme hasta la parte central del alimento.
- Que existe la misma temperatura en toda la comida.

Uso del horno

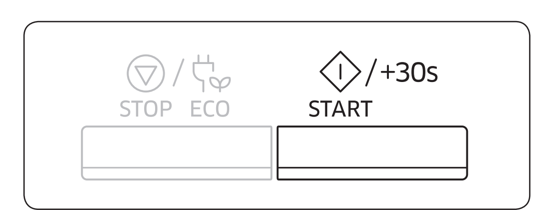
Cómo comprobar que su horno funciona correctamente

El siguiente procedimiento de ejemplo permite comprobar si el horno funciona correctamente en todo momento.
Si tiene dudas, consulte el apartado titulado “Solución de problemas” en las páginas 60 a 64.

NOTA

El horno debe conectarse a la toma de corriente adecuada. El plato giratorio debe estar colocado en el horno. Si no utiliza el nivel máximo de potencia eléctrica (100 % - 900 W), el agua tardará más en hervir.

Abra la puerta del horno tirando del tirador situado en la parte superior de la puerta. Coloque un vaso de agua en el plato giratorio. Cierre la puerta.



Pulse el botón **START/+30s (INICIO/+30 seg)** y establezca el tiempo en 4 o 5 minutos, pulsando el botón **START/+30s (INICIO/+30 seg)** el número adecuado de veces.

Resultado: El horno calienta el agua durante 4 o 5 minutos.
A continuación el agua empieza a hervir.



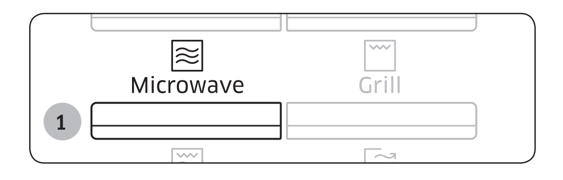
Cocción/Recalentamiento

El procedimiento siguiente explica cómo cocer o recalentar comida.

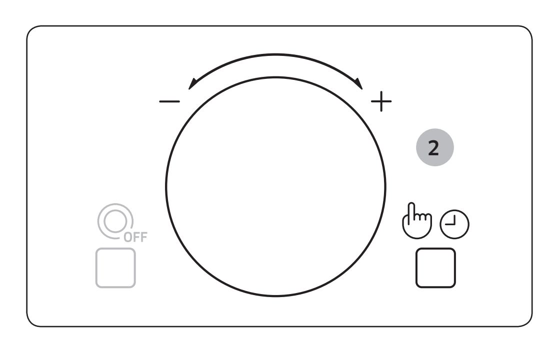
☛ IMPORTANTE

Compruebe SIEMPRE los ajustes de cocción antes de dejar el horno funcionando sin supervisión.

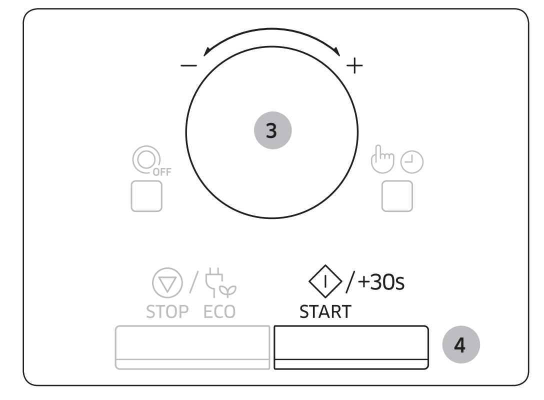
Abra la puerta. Coloque la comida en el centro del plato giratorio. Cierre la puerta. Nunca ponga en marcha el microondas cuando esté vacío.



1. Pulse el botón **Microwave (Microondas)**.
   Resultado: Aparecen las indicaciones de 900 W (máximo poder de cocción):
   (modo microondas)

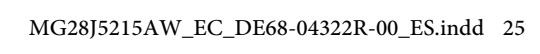


2. Seleccione el nivel de potencia adecuado girando el **control del dial**. (Consulte la tabla de niveles de potencia.) A continuación pulse el botón **Seleccionar/Reloj**.



3. Ajuste el tiempo de cocción girando el **control del dial**.
   Resultado: Se visualiza el tiempo de cocción.

4. Pulse el botón **START/+30s (INICIO/+30 seg)**.
   Resultado: La luz del horno se enciende y comienza a girar el plato giratorio. La cocción se inicia y cuando ha finalizado:
   1) El horno emite 4 pitidos.
   2) La señal que avisa del final emite 3 pitidos (uno cada minuto).
   3) La hora actual se muestra de nuevo.



Uso del horno

Configuración de la hora

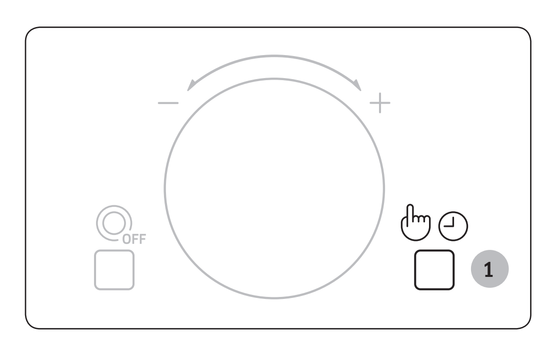
Cuando se enciende, en la pantalla automáticamente se muestra “88:88” y, a continuación, “12:00”.

Establezca la hora actual. La hora puede aparecer en formato de 24 horas o de 12 horas. Debe establecer el reloj:

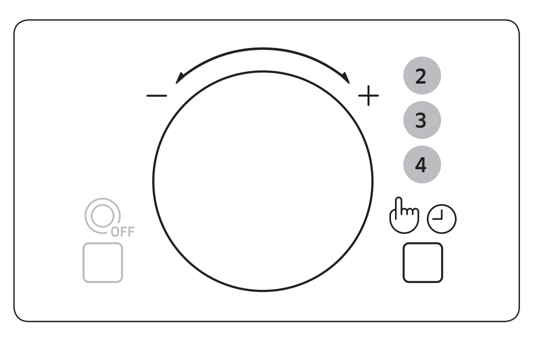
- Cuando instale por primera vez el horno microondas
- Después de un apagón eléctrico

 **NOTA**

No olvide volver a configurar el reloj cuando cambie del horario de verano al de invierno y viceversa.



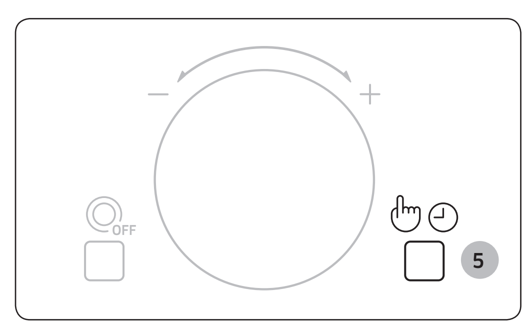
1. Pulse el botón **Seleccionar/Reloj**.



2. Establezca el formato de 24 horas o 12 horas girando el **control del dial**. A continuación pulse el botón **Seleccionar/Reloj**.

3. Gire el **control del dial** para ajustar la hora. A continuación pulse el botón **Seleccionar/Reloj**.

4. Gire el **control del dial** para ajustar los minutos.



5. Cuando aparezca la hora correcta, pulse el botón **Seleccionar/Reloj** para iniciar éste.

<u>**Resultado:**</u> La hora aparece siempre que no utiliza el horno microondas.





Niveles de potencia y variaciones de tiempo

La función de nivel de potencia permite adaptar la cantidad de energía disipada y, de esta forma, el tiempo necesario para cocinar o recalentar la comida, según el tipo y la cantidad. Puede elegir entre seis niveles de potencia.

Nivel de potencia	Porcentaje	Salida
ALTO	100 %	900 W
MEDIO ALTO	67 %	600 W
MEDIO	50 %	450 W
MEDIO BAJO	33 %	300 W
DESCONGELAR	20 %	180 W
BAJO	11 %	100 W

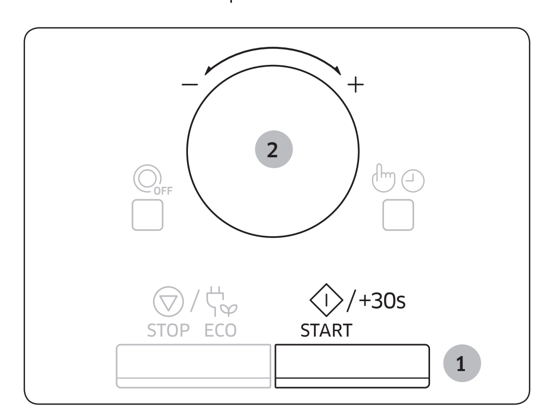
Los tiempos de cocción que ofrecen las recetas y este manual se corresponden con el nivel de potencia específico indicado.

Si selecciona un…	El tiempo de cocción debe…
Nivel de potencia más alto	Disminuirse
Nivel de potencia más bajo	Aumentarse

Ajuste del tiempo de cocción

Puede aumentar el tiempo de cocción pulsando el botón **START/+30s (INICIO/+30 seg)** una vez por cada 30 segundos que desee añadir.

- Compruebe en cualquier momento cómo progresa la cocción simplemente abriendo la puerta
- Aumente el tiempo restante de cocción.



Método 1

Para aumentar el tiempo de cocción de la comida durante la cocción, pulse el botón **START/+30s (INICIO/+30 seg)** una vez por cada 30 segundos que desee añadir.

- Ejemplo: Para añadir tres minutos, pulse el botón **START/+30s (INICIO/+30 seg)** seis veces.

Método 2

Gire el **control del dial** para ajustar el tiempo de cocción.

- Para aumentar el tiempo de cocción gire el selector hacia la derecha y hacia la izquierda para acortarlo.





Cómo detener la cocción

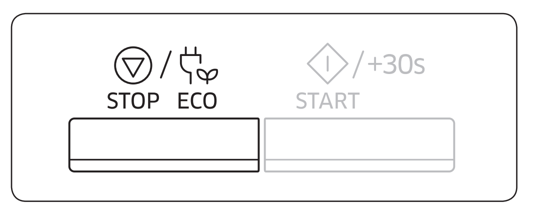
Puede detener la cocción en cualquier momento para:
- Controlar la comida
- Dar la vuelta a la comida o removerla
- Dejarla reposar

Para detener la cocción...	Debe...
Temporalmente	Temporalmente: Abra la puerta o pulse el botón **STOP/ECO (PARADA/ECO)** una vez. **Resultado:** La cocción se detiene. Para reanudar la cocción, cierre de nuevo la puerta y pulse el botón **START/+30s (INICIO/+30 seg)**.
Completamente	Completamente: Pulse el botón **STOP/ECO (PARADA/ECO)** una vez. **Resultado:** La cocción se detiene. Si desea cancelar los ajustes de cocción, vuelva a pulsar el botón **STOP/ECO (PARADA/ECO)**.



Configuración del modo de ahorro de energía

El horno dispone de un modo de ahorro de energía.



- Pulse el botón **STOP/ECO (PARADA/ECO)**.
  Resultado: Pantalla apagada.
- Para salir del modo de ahorro de energía, abra la puerta o pulse el botón **STOP/ECO (PARADA/ECO)** y en la pantalla se verá la hora actual. El horno está operativo.



Función de ahorro automático de energía
Si no selecciona ninguna función durante la configuración o durante el funcionamiento con parada temporal del aparato, la función se cancela y al cabo de 25 minutos se muestra el reloj.
La lámpara del horno se apaga después de 5 minutos si la puerta está abierta.





Uso de la función de cocina sana

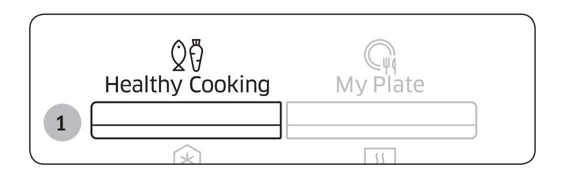
La función **Healthy Cooking (Cocina sana)** tiene 20 tiempos de cocción preprogramados. No es necesario establecer los tiempos de cocción ni el nivel de potencia.

Puede ajustar el tamaño de la ración girando el **control del dial**.

☛ **IMPORTANTE**

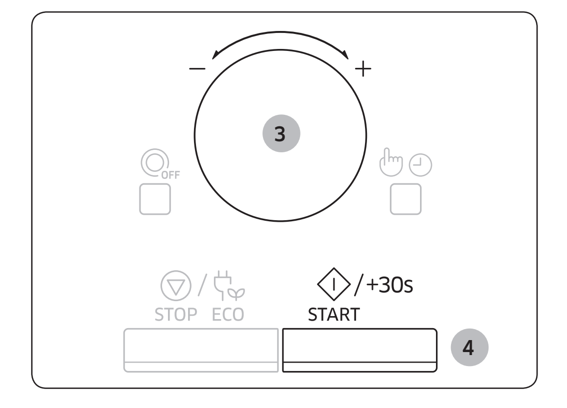
Utilice solo recipientes aptos para microondas.

En primer lugar, coloque la comida en el centro del plato giratorio y cierre la puerta.



1. Pulse el botón **Healthy Cooking (Cocina sana)**.

2. Seleccione Verduras y cereales o Aves y pescados girando el **control del dial**. A continuación pulse el botón **Seleccionar/ Reloj**.
   1 - Verduras y cereales
   2 - Aves y pescados



3. Seleccione el tipo de alimento que desea cocinar girando el **control del dial**. (Consulte la tabla contigua.)
4. Pulse el botón **START/+30s (INICIO/+30 seg)**.
   <u>**Resultado:**</u> La comida se cocina según el ajuste preprogramado que se ha seleccionado.
   1) El horno emite 4 pitidos.
   2) La señal que avisa del final emite 3 pitidos (uno cada minuto).
   3) La hora actual se muestra de nuevo.





Uso del horno

La siguiente tabla presenta las cantidades y las recomendaciones adecuadas para las 20 opciones de cocción preprogramadas. Se compone de Verduras y cereales y Aves y pescados.

IMPORTANTE

Utilice guantes de horno para sacar los alimentos.

1. Verduras y cereales

Código/ Alimento	Tamaño ración	Instrucciones
1 Brócoli	250 g	Enjuague y limpie el brócoli fresco y córtelo en cabezuelas. Coloque uniformemente en un recipiente de vidrio con tapa. Añada 30 ml (2 cucharadas) de agua para cocinar 250 g. Ponga el recipiente en el centro del plato giratorio. Deje cocer tapado. Remueva una vez terminada la cocción. Deje reposar durante 1-2 minutos.
2 Zanahorias	250 g	Enjuague y limpie las zanahorias y córtelas en trozos iguales. Coloque uniformemente en un recipiente de vidrio con tapa. Añada 30 ml (2 cucharadas) de agua para cocinar 250 g. Ponga el recipiente en el centro del plato giratorio. Deje cocer tapado. Remueva una vez terminada la cocción. Deje reposar durante 1-2 minutos.
3 Judías verdes	250 g	Enjuague y limpie las judías verdes. Coloque uniformemente en un recipiente de vidrio con tapa. Añada 30 ml (1 cucharada) de agua para cocinar 250 g. Ponga el recipiente en el centro del plato giratorio. Deje cocer tapado. Remueva una vez terminada la cocción. Deje reposar durante 1-2 minutos.
4 Espinacas	150 g	Enjuague y limpie las espinacas. Coloque en un recipiente de vidrio con tapa. No añada agua. Ponga el recipiente en el centro del plato giratorio. Deje cocer tapado. Remueva una vez terminada la cocción. Deje reposar durante 1-2 minutos.
5 Mazorca de maíz	500 g (2 unid.)	Enjuague y limpie las mazorcas y póngalas en un plato de cristal ovalado. Cubra con film transparente para microondas y perfore el envoltorio. Deje reposar durante 1-2 minutos.
6 Patatas peladas	250 g	Lave y pele las patatas y córtelas en trozos regulares. Coloque en un recipiente de cristal con tapa. Añada 45-60 ml (3-4 cucharadas) de agua. Ponga el recipiente en el centro del plato giratorio. Deje cocer tapado. Deje reposar durante 2-3 minutos.
7 Arroz integral (Precocido)	250 g	Utilice un recipiente grande de cristal con tapa adecuado para el horno. Añada doble cantidad de agua fría (500 ml). Deje cocer tapado. Remueva antes de dejar en reposo y añada sal y hierbas. Deje reposar durante 5-10 minutos.

(continuación)





Código/ Alimento	Tamaño ración	Instrucciones
8 Macarrones de harina integral	250 g	Utilice un recipiente grande de cristal con tapa adecuado para el horno. Añada 1 l de agua hirviendo, una pizca de sal y remueva bien. Deje cocer sin tapa. Deje cocer tapado. Remueva antes del tiempo de reposo y escurra bien. Deje reposar 1 minuto.
9 Quinua	250 g	Utilice un recipiente grande de cristal con tapa adecuado para el horno. Añada doble cantidad de agua fría (500 ml). Deje cocer tapado. Remueva antes de dejar en reposo y añada sal y hierbas. Deje reposar 1-3 minutos.
10 Bulgur	250 g	Utilice un recipiente grande de cristal con tapa adecuado para el horno. Añada doble cantidad de agua fría (500 ml). Deje cocer tapado. Remueva antes de dejar en reposo y añada sal y hierbas. Deje reposar 2-5 minutos.
11 Gratinado de verduras	500 g	Ponga las verduras, rodajas de patatas precocidas, rodajas de calabacín, tomates y salsa en una bandeja de pyrex del tamaño adecuado. Añada queso rallado encima. Ponga la bandeja en la parrilla. Deje reposar durante 2-3 minutos.
12 Tomates al grill	400 g	Lave y limpie los tomates, córtelos en mitades y póngalos en una bandeja adecuada para microondas. Añada queso rallado encima. Ponga la bandeja en la parrilla. Deje reposar durante 1-2 minutos.





2. Aves y pescados

Código/ Alimento	Tamaño ración	Instrucciones
1 Pechugas de pollo	300 g (2 unid.)	Lave los trozos y póngalos en un plato de cerámica. Cubra con film transparente para microondas. Perfore el film. Ponga el plato en el plato giratorio. Deje reposar 2 minutos.
2 Pechugas de pavo	300 g (2 unid.)	Lave los trozos y póngalos en un plato de cerámica. Cubra con film transparente para microondas. Perfore el film. Ponga el plato en el plato giratorio. Deje reposar 2 minutos.
3 Filetes de pescado fresco	300 g (2 unid.)	Lave el pescado y póngalo en un plato de cerámica, añada 1 cucharada de zumo de limón. Cubra con film transparente para microondas. Perfore el film. Ponga el plato en el plato giratorio. Deje reposar durante 1-2 minutos.
4 Filetes de salmón fresco	300 g (2 unid.)	Lave el pescado y póngalo en un plato de cerámica, añada 1 cucharada de zumo de limón. Cubra con film transparente para microondas. Perfore el film. Ponga el plato en el plato giratorio. Deje reposar durante 1-2 minutos.
5 Langostinos frescos	250 g	Lave los langostinos y póngalos en un plato de cerámica, añada 1 cucharada de zumo de limón. Cubra con film transparente para microondas. Perfore el film. Ponga el plato en el plato giratorio. Deje reposar durante 1-2 minutos.
6 Trucha fresca	400 g (1-2 pescados)	Ponga 1-2 pescados enteros en un plato resistente al horno. Añada una pizca de sal, 1 cucharada de zumo de limón y hierbas. Cubra con film transparente para microondas. Perfore el film. Ponga el plato en el plato giratorio. Deje reposar 2 minutos.
7 Pescado asado	400 g (2 pescados)	Unte con aceite la piel del pescado (trucha o dorada) y añada hierbas y especias. Coloque los pescados uno junto al otro, cabeza con cola, sobre la parrilla superior. Dé la vuelta en cuanto suene el pitido. Deje reposar 3 minutos.
8 Rodajas de salmón al grill	300 g (2 rodajas)	Ponga las rodajas uniformemente en la parrilla superior. Dé la vuelta en cuanto suene el pitido. Deje reposar 2 minutos.

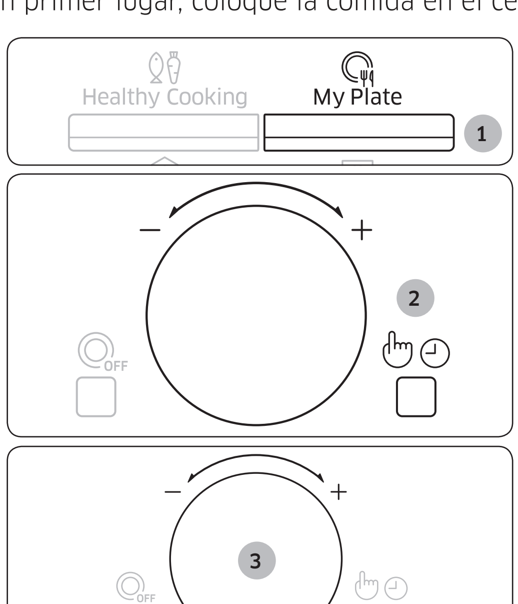




Uso de las funciones My Plate (Mi plato)

Las funciones **My Plate (Mi plato)** tienen 2 tiempos de cocción preprogramados. No es necesario establecer los tiempos de cocción ni el nivel de potencia. Puede ajustar el número de raciones girando el **control del dial**.

En primer lugar, coloque la comida en el centro del plato giratorio y cierre la puerta.

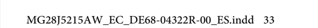


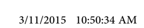
1. Pulse el botón **My Plate (Mi plato)**.
2. Seleccione el tipo de alimento que desea cocinar girando el **control del dial**.
   A continuación pulse el botón **Seleccionar/Reloj**.
3. Seleccione el tamaño de la ración girando el **control del dial**.
4. Pulse el botón **START/+30s (INICIO/+30 seg)**.
   Resultado: La comida se cocina según el ajuste preprogramado que se ha seleccionado.
   1) El horno emite 4 pitidos.
   2) La señal que avisa del final emite 3 pitidos (uno cada minuto).
   3) La hora actual se muestra de nuevo.

La siguiente tabla presenta los programas de recalentamiento automático, cantidades, tiempos de reposo y recomendaciones adecuadas de **My Plate (Mi plato)**. Estos programas se ejecutan solo con energía microondas.

Código/ Alimento	Tamaño ración	Instrucciones
1 Comida preparada refrigerada	300-350 g 400-450 g	Coloque en un plato de cerámica y cubra con film transparente para microondas. Este programa es adecuado para comidas que consten de 3 componentes (p. ej. carne con salsa, verduras y un acompañamiento como patatas, arroz o pasta). Deje reposar durante 2-3 minutos.
2 Comida preparada refrigerada	300-350 g 400-450 g	Coloque en un plato de cerámica y cubra con film transparente para microondas. Este programa es adecuado para comidas que consten de 2 componentes (por ejemplo, espaguetis con salsa o arroz con verduras). Deje reposar durante 2-3 minutos.

Uso del horno





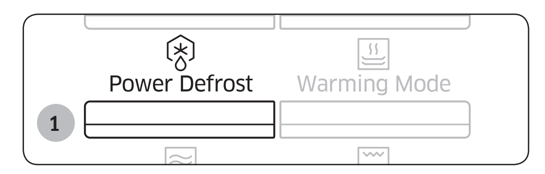
Uso de las funciones de descongelación

Las funciones **Power Defrost (Descongelación)** permiten descongelar carne, aves, pescados, pan y pasteles. El tiempo de descongelación y el nivel de potencia se ajustan automáticamente. Tan solo debe seleccionar el programa y el peso.

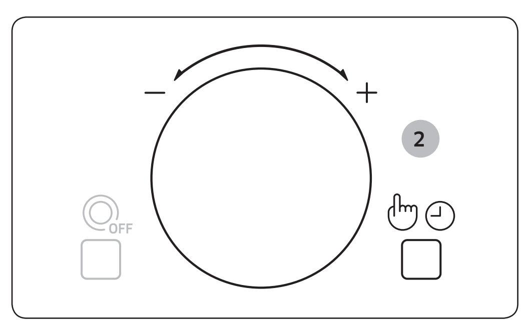

NOTA

Utilice solo recipientes aptos para microondas.

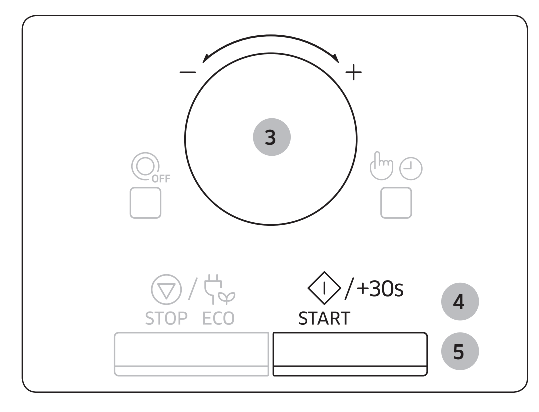
Abra la puerta. Coloque la comida congelada en un recipiente de cerámica en el centro del plato giratorio. Cierre la puerta.



1. Pulse el botón **Power Defrost (Descongelación)**.



2. Seleccione el tipo de alimento que desea cocinar girando el **control del dial**.
   A continuación pulse el botón **Seleccionar/Reloj**.



3. Seleccione el tamaño de la ración girando el **control del dial**. (Consulte la tabla contigua.)
4. Pulse el botón **START/+30s (INICIO/+30 seg)**.
   Resultado:
   - Se inicia la descongelación.
   - El horno emite un pitido durante la descongelación para recordarle que dé la vuelta a la comida.
5. Pulse de nuevo **START/+30s (INICIO/+30 seg)** para finalizar la descongelación.
   Resultado:
   1) El horno emite 4 pitidos.
   2) La señal que avisa del final emite 3 pitidos (uno cada minuto).
   3) La hora actual se muestra de nuevo.





La siguiente tabla presenta los diversos programas de **Power Defrost (Descongelación)**, cantidades, tiempos de espera y recomendaciones adecuadas.

Retire el envoltorio antes de descongelar la comida. Coloque carne, ave o pescado en un plato de cristal o de cerámica.

Código/ Alimento	Tamaño ración	Instrucciones
1 Carne	200-1500 g	Cubra los bordes con papel de aluminio. Dé la vuelta a la carne cuando el horno emita un pitido. Este programa es adecuado para ternera, cordero, cerdo, filetes, chuletas y carne picada. Deje reposar durante 20-60 minutos.
2 Aves	200-1500 g	Proteja las puntas de las patas y de las alas con papel de aluminio. Dé la vuelta al ave cuando el horno emita un pitido. Este programa es adecuado para un pollo entero y en porciones. Deje reposar durante 20-60 minutos.
3 Pescado	200-1500 g	Cubra la cola de un pescado entero con papel de aluminio. Dé la vuelta al pescado cuando el horno emita un pitido. Este programa es adecuado para un pescado entero y para filetes de pescado. Deje reposar 20-50 minutos.
4 Pan/Pasteles	125-1000 g	Coloque el pan sobre papel de cocina y gírelo tan pronto como el horno emita un pitido. Coloque el pastel en un plato de cerámica y, si es posible, gírelo tan pronto como el horno emita un pitido. (El horno seguirá funcionando y se detendrá cuando abra la puerta.) Este programa es adecuado para todo tipo de pan, cortado o entero, así como para panecillos y baguettes. Coloque los panecillos en círculo. Este programa es adecuado para todo tipo de pasteles, galletas, tartas de queso y hojaldres. No es aconsejable para masas finas o crujientes, tartas de fruta y nata o pasteles con cobertura de chocolate. Deje reposar durante 5-20 minutos.



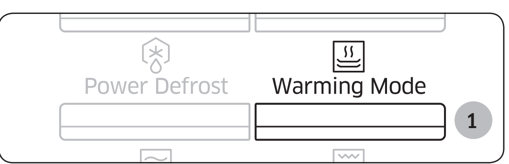




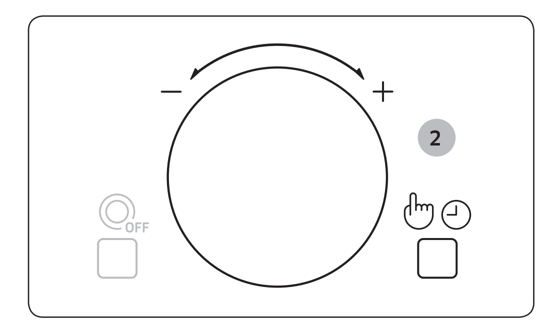
Uso del horno

Uso de las funciones del modo de calentamiento

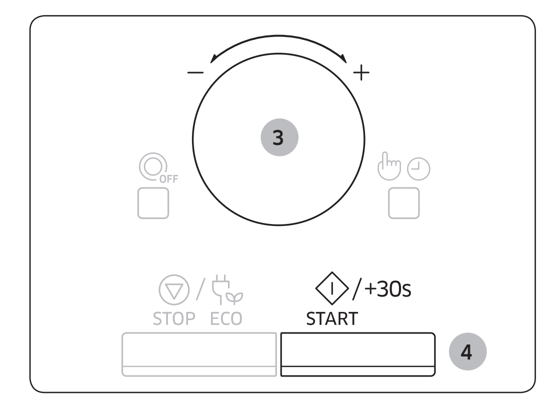
El **Warming Mode (Modo calentamiento)** tiene dos funciones preprogramadas: calentar comida y calentar platos. No es necesario establecer los tiempos de cocción ni el nivel de potencia.



1. Pulse el botón **Warming Mode (Modo calentamiento)**.



2. Seleccione la función Mantener caliente o Calentar platos girando el **control del dial**. A continuación pulse el botón **Seleccionar/Reloj**.
   1 - Mantener caliente
   2 - Calentar platos



3. Seleccione el nivel de calentamiento girando el **control del dial**.
   1-1 / 2-1 - Caliente
   1-2 / 2-2 - Templado
4. Pulse el botón **START/+30s (INICIO/+30 seg)**.
   Resultado: La comida se cocina según el ajuste preprogramado que se ha seleccionado.
   1) El horno emite 4 pitidos.
   2) La señal que avisa del final emite 3 pitidos (uno cada minuto).
   3) La hora actual se muestra de nuevo.

Menús recomendados para el modo de calentamiento

Caliente (1-1 / 2-1)	Lasaña, sopa, gratinados, guisos, pizza, bistec (muy hecho), tocino, plato de pescado, tortas
Templado (1-2 / 2-2)	Pastel, pan, platos de huevos, bistec (poco hecho o al punto)



1. Mantener caliente

La función Mantener caliente conserva la temperatura de la comida hasta el momento de servirla.
Use esta función para mantener caliente la comida hasta servirla.
Puede seleccionar el nivel de temperatura entre caliente y templado girando el **control del dial**.
(Para obtener instrucciones, consulte la página anterior.)
1-1. Caliente
1-2. Templado

Para usar la función Mantener caliente, siga estas instrucciones.

- Coloque la comida en el centro del plato giratorio.
- Active la función Mantener caliente.

☛ **IMPORTANTE**

No utilice esta función para recalentar alimentos fríos. Estos programas están diseñados para mantener calientes los alimentos recién cocinados.

☛ **IMPORTANTE**

No es recomendable mantener en caliente los alimentos durante demasiado tiempo (más de una hora), ya que la cocción continúa. Los alimentos calientes se deterioran más rápidamente.

☛ **IMPORTANTE**

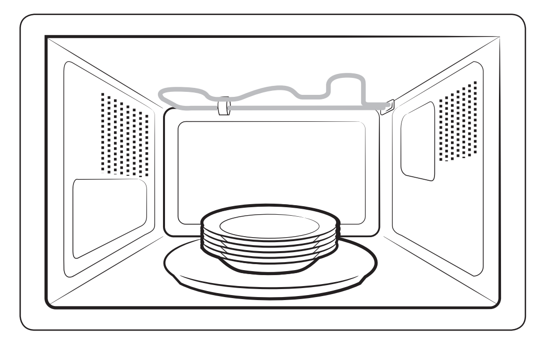
No cubra con tapa ni envuelva en plástico.

☛ **IMPORTANTE**

Utilice guantes de horno para sacar los alimentos.

2. Calentar platos

Esta función permite servir la comida en platos previamente calentados.
Use esta función para calentar los platos a una temperatura alta o agradable.
Puede seleccionar el nivel de temperatura entre caliente y templado girando el **control del dial**.
(Para obtener instrucciones, consulte la página anterior.)
2-1. Caliente
2-2. Templado

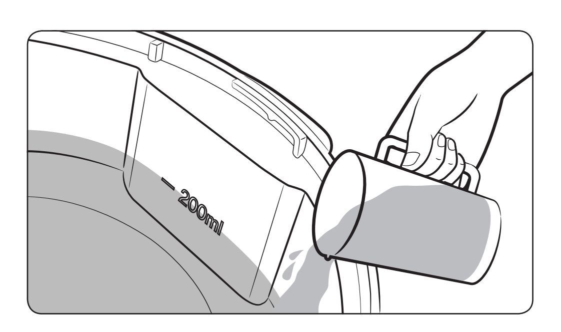


1. Coloque los platos en el centro del plato giratorio.
(Cantidad máxima de platos: 5 unidades)

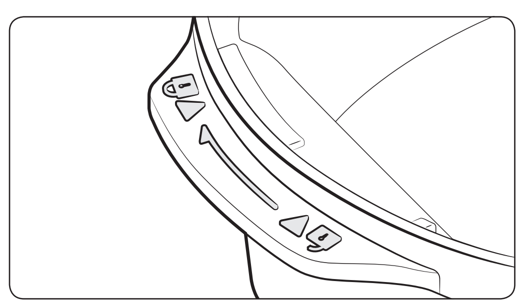




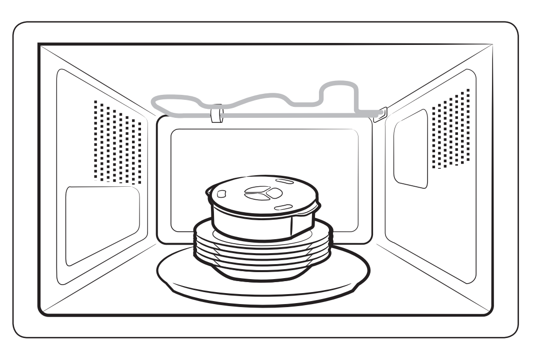
Uso del horno



2. Rellene el recipiente de agua hasta la línea guía (nivel del agua) del interior del bol calientaplatos.
(La línea señala unos 200 ml).



3. Cubra el bol calientaplatos con la tapa. Gire hacia el signo de bloqueo.



4. Ponga el bol calientaplatos encima de los platos.



5. Cierre la puerta. Active la función de calentamiento de platos.







☛ **IMPORTANTE**

Use solo agua normal y no agua destilada.

☛ **IMPORTANTE**

No utilice el bol calientaplatos para cocinar. El bol calientaplatos solo se puede utilizar con el modo "Calentar platos".

☛ **IMPORTANTE**

Utilice solo recipientes aptos para microondas.

☛ **IMPORTANTE**

No use esta función sin agua.

☛ **IMPORTANTE**

Utilice guantes de horno para sacar los platos y el bol calientaplatos.

☛ **IMPORTANTE**

NO utilice el bol calientaplatos con los modos **Microondas**, **Grill** y **Combinado**; utilícelo solo con la función Calentar platos del Modo calentamiento.

Modo funcionamiento	Modo calentamiento	MW / GRILL / COMBI
Bol calientaplatos	**O**	**X**



Uso del horno

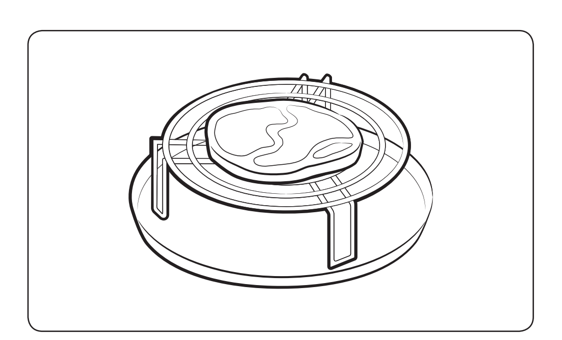


Uso del horno

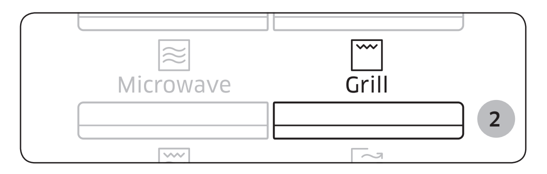
Grill

El grill permite calentar y dorar los alimentos rápidamente, sin necesidad de utilizar microondas.

- Utilice siempre guantes de horno cuando toque los recipientes que están dentro del horno, ya que estarán muy calientes.
- Si utiliza la parrilla superior, obtendrá alimentos mejor cocinados y al grill.

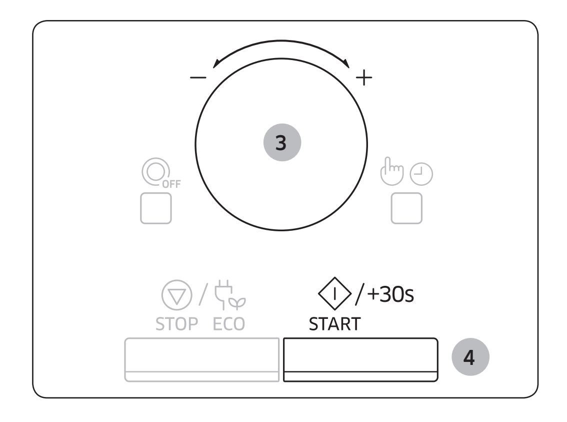


1. Abra la puerta, coloque la comida sobre la parrilla y cierre la puerta.



2. Pulse el botón **Grill (Grill)**.
Resultado: Se muestran las siguientes indicaciones:
(modo grill)

- No puede ajustar la temperatura del grill.



3. Ajuste el tiempo de grill girando el **control del dial**.

- El tiempo de grill máximo es 60 minutos.

4. Pulse el botón **START/+30s (INICIO/+30 seg)**.
Resultado: Se inicia el proceso de grill.
1) El horno emite 4 pitidos.
2) La señal que avisa del final emite 3 pitidos (uno cada minuto).
3) La hora actual se muestra de nuevo.

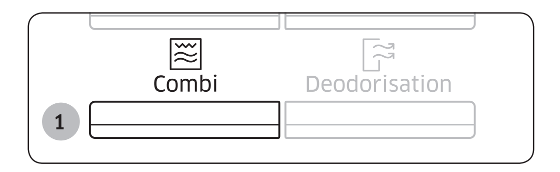


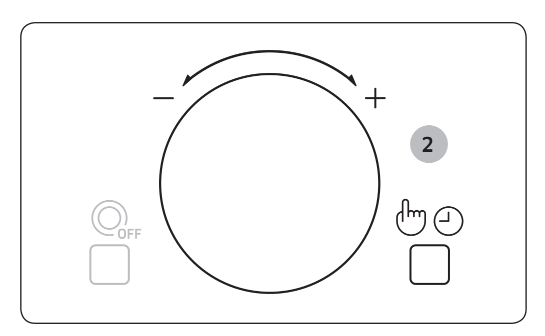
Combinación de microondas y grill

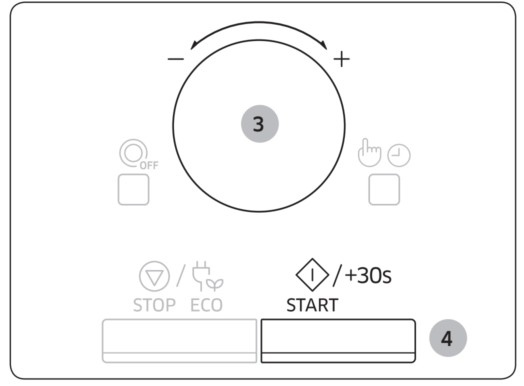
También puede combinar la cocción por microondas con el grill para cocinar rápidamente y dorar al mismo tiempo.

IMPORTANTE

Utilice SIEMPRE utensilios de cocina resistentes al horno y aptos para el microondas. Las bandejas de cerámica o de cristal son muy adecuadas ya que permiten que las microondas penetren en los alimentos uniformemente.





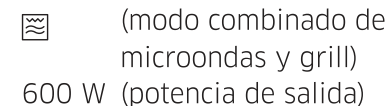


IMPORTANTE

Utilice SIEMPRE guantes para horno cuando toque los recipientes que están dentro del horno, ya que estarán muy calientes. Si utiliza la parrilla superior, obtendrá alimentos mejor cocinados y al grill.

Abra la puerta. Coloque la comida en la parrilla más adecuada para el tipo de alimento que va a cocinar.Ponga la parrilla en el plato giratorio. Cierre la puerta.

1. Pulse el botón **Combi (Combinado)**.
   Resultado: Se muestran las siguientes indicaciones:



(modo combinado de microondas y grill)
600 W (potencia de salida)

2. Seleccione el nivel de potencia adecuado girando el **control del dial**. (600 W, 450 W, 300 W.) A continuación pulse el botón **Seleccionar/Reloj**.
   • No puede ajustar la temperatura del grill.
3. Ajuste el tiempo de cocción girando el **control del dial**.
   • El tiempo de cocción máximo es de 60 minutos.
4. Pulse el botón **START/+30s (INICIO/+30 seg)**.
   Resultado:
   • Se inicia la cocción por combinación.
   1) El horno emite 4 pitidos.
   2) La señal que avisa del final emite 3 pitidos (uno cada minuto).
   3) La hora actual se muestra de nuevo.



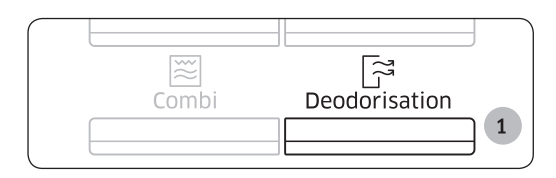


Uso del horno

Uso de las funciones de desodorización

Utilice estas funciones después de cocinar comida con olor fuerte o si hay mucho humo en el interior del horno.

Limpie primero el interior del horno.



Pulse el botón Deodorisation (Desodorización) una vez haya terminado la limpieza. Cuando pulsa el botón **Deodorisation (Desodorización)**, la función se pone en marcha automáticamente. Cuando termina, el horno emite cuatro pitidos.

NOTA

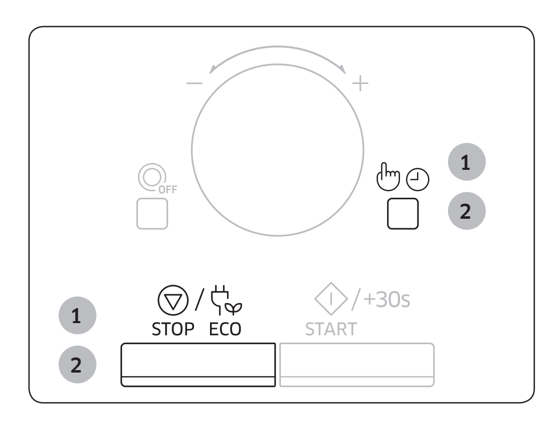
El tiempo de desodorización se ha especificado en 5 minutos. Aumenta en 30 segundos cada vez que se pulsa el botón **START/+30s (INICIO/+30 seg)**.

NOTA

El tiempo máximo de desodorización es de 15 minutos.

Uso de las funciones del bloqueo para niños

Su horno microondas incluye un programa especial de seguridad para niños que permite “bloquear” el horno para impedir que éstos o cualquier persona que no esté familiarizada con él pueda hacerlo funcionar de manera accidental.



1. Pulse los botones **STOP/ECO (PARADA/ECO)** y **Seleccionar/Reloj** al mismo tiempo.
   <u>**Resultado:**</u>
   - El horno se bloquea (no se puede seleccionar ninguna función).
   - La pantalla muestra “L”.

2. Si desea desbloquear el horno, pulse los botones **STOP/ECO (PARADA/ECO)** y **Seleccionar/Reloj** al mismo tiempo.
   <u>**Resultado:**</u> Puede utilizar el horno normalmente.

Uso del horno

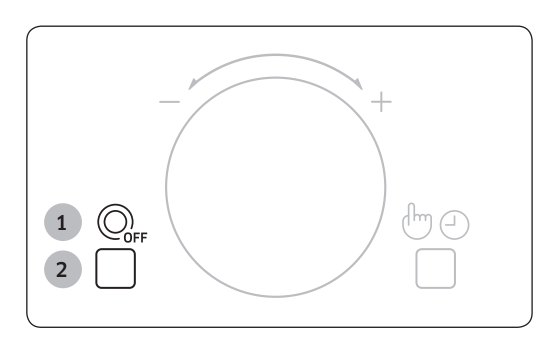


Uso de las funciones para activar/desactivar el plato giratorio

El botón **Activar/desactivar plato giratorio** permite usar platos grandes que ocupan todo el horno ya que impide la rotación del plato giratorio (solo modo de cocción manual).

IMPORTANTE

Los resultados serán menos satisfactorios en este caso ya que la cocción será menos uniforme. Es recomendable girar el plato a mano media vuelta durante el proceso de cocción.



ADVERTENCIA

Nunca haga funcionar el plato giratorio sin alimentos en el horno.
Motivo: Puede provocar un incendio o dañar el aparato.

1. Pulse el botón **Activar/desactivar plato giratorio**.
   Resultado: El plato giratorio no gira.
2. Para hacer que el plato giratorio vuelva a girar, pulse de nuevo el botón **Activar/desactivar plato giratorio**.
   Resultado: El plato giratorio gira.

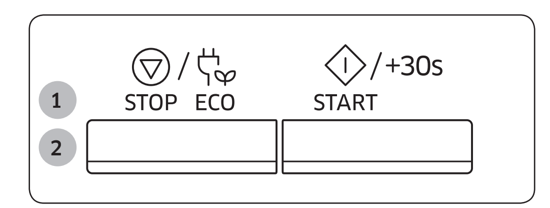


NOTA

El botón **Activar/desactivar plato giratorio** solo está disponible durante el proceso de cocción.

Desconexión de la alarma

Puede desconectar la alarma siempre que lo desee.



1. Pulse los botones **START/+30s (INICIO/+30 seg)** y **STOP/ECO (PARADA/ECO)** al mismo tiempo.
   Resultado: El horno no emite ningún pitido para indicar el final de una función.
2. Para volver a activar la alarma, pulse de nuevo los botones **START/+30s (INICIO/+30 seg)** y **STOP/ECO (PARADA/ECO)** al mismo tiempo.
   Resultado: El horno funciona normalmente.



Guía de utensilios de cocina

Para cocinar alimentos en el horno microondas, las microondas deben poder penetrar en la comida, sin que sean absorbidas por el plato utilizado.

Por lo tanto, debe tener cuidado al elegir los utensilios de cocina. Si están marcados como seguros para microondas, no debe preocuparse.

En la siguiente tabla se detallan diversos tipos de utensilios de cocina y se indica si deben o no utilizarse en un horno microondas y cómo hacerlo.




Utensilios de cocina	Seguro para microondas	Comentarios
Papel de aluminio	✓✗	Se puede utilizar en pequeñas cantidades para evitar que determinadas áreas se cuezan demasiado. Si el papel de aluminio está demasiado cerca de las paredes del horno, o si se utiliza en grandes cantidades, pueden producirse arcos eléctricos.
Placa tostadora	✓	No la precaliente durante más de 8 minutos.
Porcelana y barro cocido	✓	La porcelana, la cerámica, la loza vidriada y la porcelana fina son normalmente adecuados, a menos que estén decorados con adornos metálicos.
Bandejas de cartón de poliéster desechables	✓	Algunos alimentos congelados vienen empaquetados en estas bandejas.
Envoltorios de comida rápida		
• Recipientes y vasos de poliestireno	✓	Se pueden utilizar para calentar comida. Una cocción excesiva puede hacer que el poliestireno se funda.
• Bolsas de papel o periódicos	✗	Pueden arder.
• Papel reciclado o adornos metálicos	✗	Pueden provocar arcos eléctricos.
Cristal		
• Utensilios para el horno	✓	Se pueden utilizar, a menos que lleven adornos de metal.
• Cristalería fina	✓	Se pueden utilizar para calentar alimentos o líquidos. El cristal delicado se puede romper o resquebrajar si se calienta repentinamente.
• Tarros de cristal	✓	Debe quitarse la tapa. Adecuados solo para calentar.
Metal		
• Platos	✗	Pueden producir arcos eléctricos o un incendio.
• Cierres metálicos de las bolsas para congelados	✗	

(continuación)



Utensilios de cocina	Seguro para microondas	Comentarios
Papel		
• Platos, tazas, servilletas y papel de cocina	✓	Para tiempos de cocción cortos y para calentar. También para absorber el exceso de humedad.
• Papel reciclado		Pueden provocar arcos eléctricos.
Plástico		
• Recipientes	✓	Especialmente si se trata de termoplástico resistente al calor. Otros plásticos pueden combarse o decolorarse a altas temperaturas. No use plásticos de melamina.
• Film transparente	✓	Se puede utilizar para retener la humedad. No debe tocar los alimentos. Tenga cuidado al quitar el envoltorio ya que puede escaparse vapor.
• Bolsas para congelados	✓✗	Solo si pueden hervir o son resistentes al horno. No deben estar selladas herméticamente. Si es necesario, pínchelas con un tenedor.
Papel encerado o resistente a la grasa	✓	Se puede utilizar para retener la humedad y evitar salpicaduras.

✓ : Recomendaciones ✓✗ : Usar con precaución ✗ : Inseguro







Guía de cocción

Microondas

La energía microondas penetra en la comida, atraída y absorbida por su contenido de agua, grasa y azúcar.

Las microondas hacen que las moléculas de los alimentos se muevan rápidamente. Este movimiento crea fricción y el calor resultante cuece la comida.

Cocción

Utensilios para la cocción por microondas:

Los utensilios de cocina deben permitir que la energía microondas pase a través de ellos para obtener una mayor eficacia. Las microondas son reflejadas por el metal, caso del acero inoxidable, el aluminio y el cobre, pero pueden penetrar a través de la cerámica, el cristal, la porcelana y el plástico, así como del papel y la madera. Por tanto, los alimentos nunca deben cocinarse en contenedores metálicos.

Alimentos adecuados para cocinar con microondas:

Muchos tipos de alimentos son adecuados para la cocina por microondas: verduras, fruta, pasta, arroz, cereales, legumbres, pescado y carne, frescos o congelados. Las salsas, las natillas, las sopas, los postres al vapor y las conservas también se pueden cocinar en un horno microondas. Por lo general, la cocina por microondas es muy adecuada para cualquier alimento que se pueda preparar normalmente en una cocina. Mantequilla o chocolate derretidos, por ejemplo (consulte el capítulo con consejos, técnicas y advertencias).

Cómo cubrir la comida durante la cocción

Cubrir la comida durante su cocción es muy importante, ya que el agua se evapora y contribuye en el proceso de cocción. Los alimentos se pueden cubrir de diferentes maneras: con un plato de cerámica, una tapa de plástico o film transparente apto para microondas.

Tiempos de reposo

Después de la cocción, el tiempo de reposo es importante para que la temperatura se distribuya uniformemente.







Guía de cocción para verduras congeladas

Utilice un cuenco de pyrex con tapa. Cocine con la comida cubierta durante el tiempo mínimo (véase la tabla). Siga cocinando para obtener el resultado que prefiera.

Remueva dos veces durante la cocción y una vez después de terminar. Añada sal, hierbas o mantequilla después de cocinar. Cubra durante el tiempo de reposo.



Alimento	Tamaño ración	Potencia	Tiempo (min)
Espinacas	150 g	600 W	5-6
	Instrucciones Añada 15 ml (1 cucharadas) de agua fría. Deje reposar durante 2-3 minutos.		
Brócoli	300 g	600 W	8-9
	Instrucciones Añada 30 ml (2 cucharadas) de agua fría. Deje reposar durante 2-3 minutos.		
Guisantes	300 g	600 W	7-8
	Instrucciones Añada 15 ml (1 cucharadas) de agua fría. Deje reposar durante 2-3 minutos.		
Judías verdes	300 g	600 W	7½-8½
	Instrucciones Añada 30 ml (2 cucharadas) de agua fría. Deje reposar durante 2-3 minutos.		
Verduras mezcladas (zanahorias/ guisantes/maíz)	300 g	600 W	7-8
	Instrucciones Añada 15 ml (1 cucharadas) de agua fría. Deje reposar durante 2-3 minutos.		
Verduras mezcladas (estilo chino)	300 g	600 W	7½-8½
	Instrucciones Añada 15 ml (1 cucharadas) de agua fría. Deje reposar durante 2-3 minutos.		







Guía de cocción

Guía de cocción para verduras frescas

Utilice un cuenco de pyrex con tapa. Añada 30-45 ml de agua fría (2-3 cucharadas) por cada 250 g, a menos que se recomiende otra cantidad de agua (véase la tabla). Cocine con la comida cubierta durante el tiempo mínimo (véase la tabla). Siga cocinando para obtener el resultado que prefiera. Remueva una vez durante la cocción y otra después. Añada sal, hierbas o mantequilla después de cocinar. Cubra durante un tiempo de reposo de 3 minutos.

Consejo: Corte las verduras frescas en trozos regulares. Cuanto más pequeñas las corte, más rápidamente se cocinarán.

Alimento	Tamaño ración	Potencia	Tiempo (min)
Brócoli	250 g 500 g	900 W	4½-5 7-8
	Instrucciones Separe en cabezuelas de tamaño similar. Coloque los tallos en el centro. Deje reposar 3 minutos.		
Coles de Bruselas	250 g	900 W	6-6½
	Instrucciones Añada 60-75 ml (4-5 cucharadas) de agua. Deje reposar 3 minutos.		
Zanahorias	250 g	900 W	4½-5
	Instrucciones Corte las zanahorias en trozos de tamaño similar. Deje reposar 3 minutos.		
Coliflor	250 g 500 g	900 W	5-5½ 7½-8½
	Instrucciones Separe en cabezuelas de tamaño similar. Corte las cabezuelas grandes por la mitad. Distribuya con los tallos en el centro. Deje reposar 3 minutos.		
Calabacines	250 g	900 W	4-4½
	Instrucciones Corte los calabacines en rodajas. Añada 30 ml (2 cucharadas) de agua o una nuez de mantequilla. Deje cocer hasta que estén tiernos. Deje reposar 3 minutos.		
Berenjenas	250 g	900 W	3½-4
	Instrucciones Corte en rodajas pequeñas y rocíe con 1 cucharada de zumo de limón. Deje reposar 3 minutos.		
Puerros	250 g	900 W	4-4½
	Instrucciones Corte los puerros en trozos gruesos. Deje reposar 3 minutos.		

(continuación)





Alimento	Tamaño ración	Potencia	Tiempo (min)
Setas	125 g 250 g	900 W	1½-2 2½-3
	Instrucciones Prepare enteros si son pequeños o en láminas. No añada agua. Rocíe con zumo de limón. Sazone con sal y pimienta. Escurra antes de servir. Deje reposar 3 minutos.		
Cebollas	250 g	900 W	5-5½
	Instrucciones Corte las cebollas en rodajas o mitades. Añada solo 15 ml (1 cucharada) de agua. Deje reposar 3 minutos.		
Pimiento	250 g	900 W	4½-5
	Instrucciones Corte el pimiento en rodajas pequeñas. Deje reposar 3 minutos.		
Patatas	250 g 500 g	900 W	4-5 7-8
	Instrucciones Pese las patatas una vez peladas y corte en cuartos o mitades de tamaño similar. Deje reposar 3 minutos.		
Nabos	250 g	900 W	5½-6
	Instrucciones Corte los nabos en dados pequeños. Deje reposar 3 minutos.		







Guía de cocción para arroces y pastas

Arroz: Utilice un cuenco grande de cristal de pyrex con tapa (el arroz dobla su volumen durante la cocción). Deje cocer tapado.
Una vez finalizado el tiempo de cocción, remueva antes del tiempo de reposo y añada sal o hierbas y mantequilla.
Observación: el arroz puede que no haya absorbido toda el agua una vez finalizado el tiempo de cocción.

Pasta: Utilice un cuenco grande de pyrex. Añada agua hirviendo, una pizca de sal y remueva bien. Deje cocer sin tapa.
Remueva de vez en cuando durante y después de la cocción. Cubra durante el tiempo de reposo y cuele más tarde.

Alimento	Tamaño ración	Potencia	Tiempo (min)
Arroz blanco (precocido)	250 g 375 g	900 W	15-16 17½-18½
	Instrucciones Añada 500 ml de agua fría (250 g), añada 750 ml de agua fría (375 g). Deje reposar 5 minutos.		
Arroz integral (precocido)	250 g 375 g	900 W	20-21 22-23
	Instrucciones Añada 500 ml de agua fría (250 g), añada 750 ml de agua fría (375 g). Deje reposar 5 minutos.		
Arroz mezclado (arroz normal y salvaje)	250 g	900 W	16-17
	Instrucciones Añada 500 ml de agua fría. Deje reposar 5 minutos.		
Cereales mezclados (arroz y cereales)	250 g	900 W	17-18
	Instrucciones Añada 400 ml de agua fría. Deje reposar 5 minutos.		
Pasta	250 g	900 W	10-11
	Instrucciones Añada 1000 ml de agua caliente. Deje reposar 5 minutos.		





Recalentamiento

Su horno microondas recalentará los alimentos en bastante menos tiempo que los hornos convencionales y las placas.
Utilice los niveles de potencia y los tiempos de recalentamiento de la siguiente tabla como guía. Los tiempos de la tabla presuponen líquidos con una temperatura ambiente de aproximadamente de +18 a +20 ºC o alimentos fríos a una temperatura de aproximadamente +5 a +7 ºC.

Cómo colocarlos y cómo cubrirlos

Evite recalentar piezas grandes como asados de carne, ya que tienden a cocerse demasiado y a secarse antes de que el centro esté bien caliente. Si recalienta piezas pequeñas, el resultado será mejor.

Niveles de potencia y cómo remover los alimentos

Algunos alimentos se pueden recalentar utilizando una potencia de 900 W, mientras que otros deben recalentarse a 600 W, 450 W o incluso 300 W.
Consulte las tablas para obtener instrucciones. En general, si el alimento es delicado, está en cantidades grandes o se calienta muy rápido (empanadillas de carne picada, por ejemplo), es mejor recalentar los alimentos utilizando un nivel de potencia bajo.
Para obtener mejores resultados, remueva los alimentos o déles la vuelta durante el recalentamiento. Si puede, vuelva a removerlos antes de servir.
Tenga especial cuidado al calentar líquidos o comida para bebés. Para evitar ebulliciones eruptivas de líquidos y posibles escaldaduras, remueva los alimentos antes, durante y después de calentarlos. Manténgalos en el horno microondas durante el tiempo de reposo. Es recomendable meter una cuchara de plástico o una varilla de cristal en los líquidos. Evite que los alimentos se sobrecalienten (ya que se cuecen demasiado)
Es preferible ser conservador en el cálculo del tiempo de cocción y añadir un tiempo extra, si es necesario.



Tiempos de calentamiento y reposo

Cuando recaliente los alimentos por primera vez, es útil que apunte el tiempo que tardan para consultarlo en el futuro.
Asegúrese siempre de que los alimentos recalentados estén en su punto de calor.
Deje reposar los alimentos durante algún tiempo después de su recalentamiento (de esta forma permitirá que la temperatura se nivele).
El tiempo de reposo posterior a un recalentamiento es de 2-4 minutos, a menos que en la tabla se recomiende otro tiempo.
Tenga especial cuidado al calentar líquidos o comida para bebés. Consulte también el capítulo en el que se describen las precauciones de seguridad.



Recalentamiento de líquidos

Deje siempre que los líquidos reposen durante al menos 20 segundos una vez apagado el horno. Así la temperatura se nivelará. Remueva mientras se calienta, si es necesario, y remueva SIEMPRE después de calentar. Para evitar que los líquidos hiervan en erupción y produzcan escaldaduras, meta una cuchara o una varilla de cristal en las bebidas y remuévalos antes, durante y después de su calentamiento.



Guía de cocción

Recalentamiento de comida para bebés

Comida para bebés:

Ponga la comida en un plato de cerámica hondo. Cubra con tapa de plástico. Remueva bien después de recalentar. Deje reposar durante 2-3 minutos antes de servir. Vuelva a remover y compruebe su temperatura. Se recomienda servir a una temperatura de: entre 30 y 40 °C.

Leche para bebés:

Vierta la leche en un biberón de cristal esterilizado. Caliente sin cubrir. Nunca caliente el biberón para el bebé con la tetilla puesta, ya que puede explotar si se sobrecalienta. Agite bien antes de dejar en reposo y otra vez antes de dársela al niño. Compruebe cuidadosamente la temperatura de la comida o de la leche antes de dársela al niño. Se recomienda servir a una temperatura de: aprox. 37° C.

Observación:

La comida para bebés siempre debe probarse antes de dársela al niño, para evitar quemaduras. Utilice los niveles de potencia y los tiempos de la siguiente tabla como instrucciones de recalentamiento.

Recalentamiento de líquidos y comida

Utilice los niveles de potencia y los tiempos de esta tabla para recalentar.

Alimento	Tamaño ración	Potencia	Tiempo (min)
Bebidas (café, té y agua)	150 ml (1 taza) 300 ml (2 tazas) 450 ml (3 tazas) 600 ml (4 tazas)	900 W	1-1½ 2-2½ 3-3½ 3½-4
	Instrucciones Vierta en tazas y recaliente sin cubrir: Si se trata de 1 taza, coloque en el centro. Si son 2, una frente a otra, si son 3, en círculo. Deje en el horno microondas durante el tiempo de reposo y remueva bien. Deje reposar durante 1-2 minutos.		
Sopa (refrigerada)	250 g 350 g 450 g 550 g	900 W	2½-3 3-3½ 3½-4 4½-5
	Instrucciones Vierta en un cuenco o plato hondo de cerámica. Cubra con tapa de plástico. Remueva bien después de recalentar. Vuelva a remover antes de servir. Deje reposar durante 2-3 minutos.		

(continuación)



Alimento	Tamaño ración	Potencia	Tiempo (min)
Guisos (refrigerados)	350 g	600 W	4½-5½
	Instrucciones Ponga el guiso en un plato de cerámica hondo. Cubra con tapa de plástico. Remueva de vez en cuando durante el recalentamiento y de nuevo antes de dejar en reposo y sirva. Deje reposar durante 2-3 minutos.		
Pasta con salsa (refrigerada)	350 g	600 W	3½-4½
	Instrucciones Ponga la pasta (por ej., espagueti o fideos al huevo) en un plato de cerámica llano. Cubra con film transparente para microondas. Remueva antes de servir. Deje reposar 3 minutos.		
Pasta rellena con salsa (refrigerada)	350 g	600 W	4-5
	Instrucciones Coloque la pasta rellena (por ej., ravioli, tortellini) en un plato de cerámica hondo. Cubra con tapa de plástico. Remueva de vez en cuando durante el recalentamiento y de nuevo antes de dejar en reposo y sirva. Deje reposar 3 minutos.		
Plato combinado (refrigerado)	350 g 450 g	600 W	4½-5½ 5½-6½
	Instrucciones Coloque 2-3 componentes refrigerados en un plato de cerámica. Cubra con film transparente para microondas. Deje reposar 3 minutos.		
Fondue de queso lista para servir (refrigerada)	400 g	600 W	6-7
	Instrucciones Coloque la fondue de queso lista para servir en un cuenco de cristal de pyrex del tamaño adecuado con tapa. Remueva de vez en cuando durante y después del recalentamiento. Remueva bien antes de servir. Deje reposar durante 1-2 minutos.		







Guía de cocción

Recalentamiento de la comida y la leche para bebés

Utilice los niveles de potencia y los tiempos de esta tabla como instrucciones de recalentamiento.

Alimento	Tamaño ración	Potencia	Tiempo
Comida para bebés (verduras + carne)	190 g	600 W	30 s
	Instrucciones Vierta en un plato de cerámica hondo. Deje cocer tapado. Remueva una vez finalizado el tiempo de cocción. Antes de servir, remueva bien y compruebe con cuidado la temperatura. Deje reposar durante 2-3 minutos.		
Papillas para bebés (cereales + leche + fruta)	190 g	600 W	20 s
	Instrucciones Vierta en un plato de cerámica hondo. Deje cocer tapado. Remueva una vez finalizado el tiempo de cocción. Antes de servir, remueva bien y compruebe con cuidado la temperatura. Deje reposar durante 2-3 minutos.		
Leche para bebés	100 ml 200 ml	300 W	30-40 s de 1 min a 1 min 10 s
	Instrucciones Remueva o agite bien y vierta en un biberón de cristal esterilizado. Ponga el biberón en el centro del plato giratorio. Deje cocer sin tapa. Agite bien y deje reposar durante al menos 3 minutos. Antes de servir, agite bien y compruebe con cuidado la temperatura.		







Descongelación

El microondas es una forma excelente de descongelar los alimentos congelados. Las microondas descongelan los alimentos cuidadosamente y con rapidez. Esto puede ser muy ventajoso, por ejemplo, si aparecen por sorpresa invitados en casa.

Las aves congeladas deben descongelarse totalmente antes de ser cocinadas. Retire los cierres de metal y saque del envoltorio para dejar que el líquido descongelado se escurra.

Ponga la comida congelada en una bandeja sin cubrir. Dé la vuelta a la mitad del tiempo, escurra el líquido y retire los menudillos lo antes posible. Toque la comida de vez en cuando para asegurarse de que no se está calentando.
Si, durante la descongelación, las piezas más pequeñas y menos gruesas de la comida congelada empiezan a calentarse, puede protegerlas cubriéndolas con pequeñas tiras de papel aluminio.

Si el ave se empieza a calentar por la superficie exterior, detenga la descongelación y déjela reposar durante 20 minutos antes de continuar. Deje reposar el pescado, la carne y las aves para finalizar el proceso de descongelación.
El tiempo de reposo para que finalice la descongelación variará dependiendo de la cantidad descongelada. Consulte la siguiente tabla.

Consejo: Los alimentos en porciones finas se descongelan mejor que si están en porciones gruesas; las pequeñas cantidades necesitan menos tiempo que las cantidades mayores. Recuerde este consejo al congelar y descongelar alimentos.

Para descongelar alimentos congelados con una temperatura de aproximadamente -18 a -20 °C, utilice la tabla siguiente como guía.

Alimento	Tamaño ración	Potencia	Tiempo (min)
Carne			
Carne picada	250 g 500 g	180 W	6-7 9-12
Filetes de cerdo	250 g	180 W	5-7
	Instrucciones Coloque la carne en el plato giratorio. Cubra los bordes más delgados con papel de aluminio. Dé la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo de descongelación. Deje reposar durante 15-30 minutos.		





Guía de cocción

Alimento	Tamaño ración	Potencia	Tiempo (min)
Aves			
Pollo troceado	500 g (2 piezas)	180 W	14-15
Pollo entero	1200 g	180 W	32-34
	Instrucciones Coloque los trozos de pollo con la piel hacia abajo, y el pollo entero con la pechuga hacia abajo en un plato de cerámica llano. Proteja las partes más finas, como las alas y las extremidades, con papel de aluminio. Dé la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo de descongelación. Deje reposar durante 15-60 minutos.		
Pescado			
Filetes de pescado	200 g	180 W	6-7
Pescado entero	400 g	180 W	11-13
	Instrucciones Disponga el pescado congelado en el centro de un plato de cerámica llano. Ponga las partes más finas debajo de las partes más gruesas. Proteja los extremos estrechos de los filetes y toda la cola del pescado con papel de aluminio. Dé la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo de descongelación. Deje reposar durante 10-25 minutos.		
Fruta			
Frutas del bosque	300 g	180 W	6-7
	Instrucciones Distribuya la fruta en una bandeja de cristal redonda y llana (con un diámetro grande). Deje reposar durante 5-10 minutos.		
Pan			
Panecillos (unos 50 g cada uno)	2 unid. 4 unid.	180 W	1-1½ 2½-3
Tostadas/sandwiches	250 g	180 W	4-4½
Pan alemán (harina de trigo + centeno)	500 g	180 W	7-9
	Instrucciones Distribuya los panecillos en círculo, o el pan horizontalmente, sobre papel de cocina, en el centro del plato giratorio. Dé la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo de descongelación. Deje reposar durante 5-20 minutos.		





Grill

La resistencia del grill se encuentra debajo del techo de la cavidad. Funciona mientras la puerta está cerrada y el plato giratorio en movimiento. La rotación del plato giratorio hace que los alimentos se doren uniformemente.
Si precalienta el grill durante 3-5 minutos la comida se dorará más rápidamente.

Utensilios de cocina para el grill:

Deben ser resistentes al fuego y pueden incluir metal. No utilice ningún tipo de utensilios de cocina de plástico, ya que se pueden fundir.

Comida adecuada para el grill:

Chuletas, salchichas, filetes, hamburguesas, panceta y lonchas de jamón, trozos finos de pescado, sandwiches y todo tipo de tostadas con algo por encima.

Observación importante:

Siempre que se use solo el modo de grill, recuerde que los alimentos deben colocarse en la parrilla superior, a menos que se indique de otro modo.

Microondas + grill

Este modo de cocción combina el calor radiante que procede del grill con la velocidad de la cocción por microondas. Solo funciona mientras la puerta esté cerrada y el plato giratorio en movimiento. Debido a la rotación del plato giratorio, la comida se dora uniformemente.
En este modelo, dispone de tres modos de combinación:
600 W + Grill, 450 W + Grill y 300 W + Grill.

Utensilios para cocinar con microondas + grill

Utilice utensilios de cocina por los que puedan pasar las microondas, pero que también sean resistentes al fuego. No utilice utensilios de metal con el modo de combinación. No utilice ningún tipo de utensilios de cocina de plástico, ya que se pueden fundir.

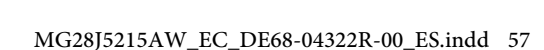
Alimentos adecuados para cocina por microondas + grill:

Los alimentos adecuados para el modo de combinación incluyen todo tipo de alimentos cocinados que deban recalentarse y dorarse (por ejemplo, pasta al horno), así como alimentos que necesiten de un tiempo breve de cocción para gratinarse. Igualmente, este modo se puede utilizar con porciones gruesas de comida que sepan mejor si por encima están doradas y crujientes (por ejemplo los trozos de pollo, a los que se les da la vuelta mientras se cocinan). Consulte la tabla de grill para obtener más detalles.

Observación importante:

Siempre que se use el modo de combinación (microondas + grill), los alimentos deben colocarse en la parrilla superior, a menos que se indique de otro modo. Consulte las instrucciones de la siguiente tabla.

Si quiere que la comida se dore por ambos lados, deberá darle la vuelta.







Guía de cocción

Guía de grill para alimentos frescos y congelados

Precaliente el grill con la función de grill durante 3 minutos.

Utilice los niveles de potencia y los tiempos de esta tabla como instrucciones para el grill.

IMPORTANTE

Utilice guantes de horno para sacarlo.

Alimentos frescos	Tamaño ración	Potencia	Paso 1 (min.)	Paso 2 (min.)
Tostadas	4 unidades (25 g cada una)	Solo grill	3-4	2-3
	Instrucciones Disponga las rebanadas de pan una junto a otra en la parrilla superior.			
Tomates al grill	400 g (2 unidades)	300 W + Grill	5-6	-
	Instrucciones Corte los tomates en mitades. Ponga un poco de queso encima. Disponga en círculo sobre una bandeja llana de pyrex. Coloque en la parrilla superior. Deje reposar 2-3 minutos.			
Tostada de tomate y queso	4 unidades (300 g)	300 W + Grill	4-5	-
	Instrucciones Tueste primero las rebanadas de pan. Coloque las tostadas con su cobertura en la parrilla superior. Deje reposar durante 2-3 minutos			
Patatas asadas	500 g	600 W + Grill	7-8	-
	Instrucciones Corte las patatas en mitades. Coloque en círculo sobre la parrilla superior con la zona cortada hacia el grill.			
Lasaña congelada	400 g	300 W + Grill Solo grill	18½-19½ 1-2	-
	Instrucciones Coloque el gratinado fresco en un plato pequeño resistente al horno. Ponga el plato en el plato giratorio. Después de la cocción, deje reposar durante 2-3 minutos.			
Manzanas al horno	2 manzanas (aprox. 400 g)	300 W + Grill	7-8	-
	Instrucciones Quite el corazón de las manzanas y rellénelas con pasas y mermelada. Coloque trozos de almendra por encima. Ponga las manzanas en una bandeja llana de pyrex. Coloque la bandeja directamente en la parrilla inferior.			
Pollo troceado	500 g (2 piezas)	300 W + Grill	8-10	6-8
	Instrucciones Unte los trozos de pollo con aceite y especias. Disponga las piezas en círculo sobre la parrilla superior. Después de la cocción a la parrilla, deje reposar 2-3 minutos.			







Alimentos frescos	Tamaño ración	Potencia	Paso 1 (min.)	Paso 2 (min.)
Pollo asado	1200 g	450 W + Grill Dé la vuelta	21-22	
		300 W + Grill		21-22
	Instrucciones Unte el pollo con aceite y especias. Ponga en un plato resistente al horno y este en el plato giratorio. Una vez cocidas al grill, deje reposar durante 5 minutos.			
Pescado asado	400-500 g	300 W + Grill	5-7	5½-6½
	Instrucciones Unte con aceite la piel del pescado y añada hierbas y especias. Coloque dos pescados uno junto a otro (cabeza con cola) sobre la parrilla superior. Después de la cocción a la parrilla, deje reposar 2-3 minutos.			
Pizza congelada	300-350 g	450 W + Grill	11-12	-
	Instrucciones Coloque la pizza congelada en círculo sobre la parrilla inferior. Ponga la parrilla inferior en el plato giratorio. Deje reposar durante 1-2 minutos.			

Consejos y trucos

Fundir miel cristalizada

Ponga 20 g de miel cristalizada en un pequeño recipiente hondo de cristal. Caliente durante 20-30 segundos a 300 W, hasta que se funda.

Fundir gelatina

Introduzca hojas de gelatina seca (10 g) durante 5 minutos en agua fría.
Ponga la gelatina escurrida en un pequeño recipiente de pyrex.
Caliente durante 1 minuto a 300 W.
Remueva una vez fundida.

Cómo hacer glaseado (para pasteles y dulces)

Mezcle glaseado instantáneo (aproximadamente 14 g) con 40 g de azúcar y 250 ml de agua fría.
Cueza sin tapar en un cuenco de pyrex de 3½ minutos a 4½ minutos a una potencia de 900 W hasta que el glaseado se transparente. Remueva dos veces durante la cocción.

Mermelada

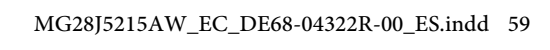
Ponga 600 g de fruta (por ejemplo, frutas del bosque variadas) en un recipiente de pyrex con tapa adecuado. Añada 300 g de azúcar y remuévalo todo bien. Cueza tapado de 10 a 12 minutos, a 900 W. Remueva bien varias veces durante la cocción. Vacíe directamente en pequeños botes de mermelada con tapas de rosca. Deje reposar durante 5 minutos.

Cómo hacer pudin/natillas

Mezcle el pudin en polvo con azúcar y leche (500 ml) siguiendo las instrucciones del fabricante y remueva bien. Utilice un recipiente de pyrex con tapa, de tamaño adecuado. Cueza tapado de 6½ a 7½ minutos, a 900 W.
Remueva bien varias veces durante la cocción.

Almendras troceadas tostadas

Distribuya uniformemente 30 g de almendras troceadas en un plato de cerámica de tamaño mediano.
Remueva varias veces mientras se tuestan, de 3½ a 4½ minutos, a 600 W.
Deje reposar 2-3 minutos en el horno. Utilice guantes de horno para sacarlo.





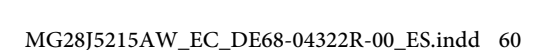


Solución de problemas y códigos de información

Solución de problemas

Si se encuentra con alguno de los problemas relacionados a continuación, pruebe las soluciones que se le ofrecen.

Problema	Causa	Acción
General		
Los botones no se pueden pulsar correctamente.	Puede haber alguna sustancia extraña entre los botones.	Elimínela y vuelva a intentarlo.
	Para modelos táctiles: Hay humedad en el exterior.	Seque la humedad del exterior.
	El bloqueo para niños está activado.	Desactive el bloqueo para niños.
No se ve el tiempo.	No hay suministro eléctrico.	Asegúrese de que llega la corriente.
	La función Eco (ahorro de energía) está activada.	Apague la función Eco.
El horno no funciona.	No hay suministro eléctrico.	Asegúrese de que llega la corriente.
	La puerta está abierta.	Cierre la puerta y vuelva a intentarlo.
	Los mecanismos de seguridad de puerta abierta están cubiertos por alguna sustancia extraña.	Elimínela y vuelva a intentarlo.
El horno se para durante el funcionamiento.	El usuario ha abierto la puerta para dar la vuelta a la comida.	Después de darle la vuelta, pulse el botón **Start (Inicio)** para reanudar el funcionamiento.
El horno se apaga cuando está en funcionamiento.	Ha estado funcionando durante un tiempo demasiado largo.	Después de cocinar durante un tiempo largo, deje enfriar el horno.
	El ventilador no funciona.	Escuche si se oye el ruido del ventilador.
	Intenta funcionar sin alimentos en el interior.	Ponga alimentos en el horno.
	No hay suficiente espacio de ventilación para el horno.	Hay entradas y salidas de aire de ventilación en la parte frontal y posterior del horno. Respete la distancia especificada en la guía de instalación del producto.
	Hay varios cables de alimentación enchufados a la misma toma eléctrica.	Asigne una toma exclusiva para el horno.







Problema	Causa	Acción
El horno no tiene corriente.	No hay suministro eléctrico.	Asegúrese de que llega la corriente.
Se oyen unos chasquidos durante el funcionamiento y el horno no funciona.	Al cocinar alimentos en envases cerrados o recipientes con tapa se pueden producir chasquidos.	No utilice recipientes cerrados ya que durante la cocción podrían explotar debido a la expansión de su contenido.
El exterior del horno está muy caliente durante el funcionamiento.	No hay suficiente espacio de ventilación para el horno.	Hay entradas y salidas de aire de ventilación en la parte frontal y posterior del horno. Respete la distancia especificada en la guía de instalación del producto.
	Hay objetos encima del horno.	Retire todos los objetos de la parte superior del horno.
La puerta no se puede abrir correctamente.	Hay restos de comida entre la puerta y el interior del horno.	Limpie el horno y abra la puerta.
El horno no se calienta.	Es posible que el horno no funcione, que esté cocinando demasiados alimentos o que utilice utensilios inadecuados.	Ponga un vaso de agua en un recipiente apto para microondas y ponga este en marcha durante 1 o 2 minutos para comprobar si el agua se calienta. Reduzca la cantidad de alimentos y vuelva a iniciar la función. Use un recipiente de cocción con el fondo plano.
Calienta poco o calienta despacio.	Es posible que el horno no funcione, que esté cocinando demasiados alimentos o que utilice utensilios inadecuados.	Ponga un vaso de agua en un recipiente apto para microondas y ponga este en marcha durante 1 o 2 minutos para comprobar si el agua se calienta. Reduzca la cantidad de alimentos y vuelva a iniciar la función. Use un recipiente de cocción con el fondo plano.
La función de calentamiento no funciona.	Es posible que el horno no funcione, que esté cocinando demasiados alimentos o que utilice utensilios inadecuados.	Ponga un vaso de agua en un recipiente apto para microondas y ponga este en marcha durante 1 o 2 minutos para comprobar si el agua se calienta. Reduzca la cantidad de alimentos y vuelva a iniciar la función. Use un recipiente de cocción con el fondo plano.







Solución de problemas y códigos de información

Problema	Causa	Acción
La función de descongelación no funciona.	Es posible que el horno no funcione, que esté cocinando demasiados alimentos o que utilice utensilios inadecuados.	Ponga un vaso de agua en un recipiente apto para microondas y ponga este en marcha durante 1 o 2 minutos para comprobar si el agua se calienta. Reduzca la cantidad de alimentos y vuelva a iniciar la función. Use un recipiente de cocción con el fondo plano.
La luz interior es tenue o no se enciende.	La puerta ha quedado abierta durante mucho tiempo.	Es posible que la luz interior se apague automáticamente si la función Eco está activada. Cierra la puerta y vuelva a abrirla o pulse el botón Cancel (Cancelar).
	La luz interior está recubierta por alguna sustancia extraña.	Limpie el interior del horno y vuelva a intentarlo.
Se oye un pitido durante la cocción.	Cuando se utiliza la función de cocción automática, un pitido significa que hay que dar la vuelta al alimento durante la descongelación.	Después de dar la vuelta al alimento, vuelva a pulsar el botón Start (Inicio) para reanudar el funcionamiento.
El horno no está nivelado.	El horno está instalado sobre una superficie desigual.	Asegúrese de instalar el horno sobre una superficie plana y estable.
Se producen chispas durante la cocción.	Se utilizan utensilios metálicos durante las funciones de horno/descongelación.	No use utensilios metálicos.
Cuando se enciende el horno, empieza a funcionar inmediatamente.	La puerta no está bien cerrada.	Cierre la puerta y vuelva a intentarlo.
Sale electricidad del horno.	El cable o la toma de corriente no están conectados a tierra correctamente.	Asegúrese de conectar correctamente a tierra el cable y la toma de corriente.
Gotea agua.	En algunos casos se puede producir agua o vapor según el tipo de alimento. Esto no representa un funcionamiento incorrecto del horno.	Deje enfriar el horno y limpie con un paño seco.
Sale vapor por la rendija de la puerta.	En algunos casos se puede producir agua o vapor según el tipo de alimento. Esto no representa un funcionamiento incorrecto del horno.	Deje enfriar el horno y limpie con un paño seco.











Problema	Causa	Acción
Queda agua en el horno.	En algunos casos se puede producir agua o vapor según el tipo de alimento. Esto no representa un funcionamiento incorrecto del horno.	Deje enfriar el horno y limpie con un paño seco.
La iluminación en el interior del horno no es regular.	La iluminación cambia según la distinta potencia de salida de cada función.	Los cambios de potencia de salida no se deben a un mal funcionamiento. Esto no representa un funcionamiento incorrecto del horno.
Una vez finalizada la cocción, el ventilador sigue funcionando.	Después de finalizar la cocción, el ventilador sigue funcionando durante unos 3 minutos para ventilar el horno.	Esto no representa un funcionamiento incorrecto del horno.
Cuando se pulsa el botón **+30sec (+30 seg)**, se pone en marcha el horno.	Esto ocurre cuando el horno no está funcionando.	El horno microondas está diseñado para que se ponga en marcha pulsando el botón **+30sec (+30 seg)** cuando no está funcionando.
Plato giratorio		
El plato giratorio se desplaza de su lugar o deja de girar.	No hay aro giratorio, o el aro giratorio no está bien colocado en su sitio.	Instale el aro giratorio y vuelva a intentarlo.
El plato giratorio se arrastra mientras gira.	El aro giratorio no está bien colocado en su sitio, hay demasiados alimentos o el recipiente es demasiado grande y toca el interior del microondas.	Ajuste la cantidad de alimentos y no utilice recipientes demasiado grandes.
El plato giratorio hace ruido cuando gira.	Hay restos de comida en la parte inferior del horno.	Retire los restos de comida de la parte inferior del horno.
Grill		
Sale humo durante el funcionamiento.	Cuando se pone en marcha por primera vez, puede salir humo de los elementos calentadores.	Esto no representa un funcionamiento incorrecto y dejará de salir después de utilizarlo 2 o 3 veces.
	Hay comida en los elementos calentadores.	Deje enfriar el horno y limpie la comida de los elementos calentadores.
	Los alimentos están demasiado cerca del grill.	Ponga los alimentos a una distancia adecuada durante la cocción.
	Los alimentos no están preparados o dispuestos correctamente.	Prepare o disponga los alimentos correctamente.









Solución de problemas y códigos de información

Problema	Causa	Acción
Horno		
El horno no se calienta.	La puerta está abierta.	Cierre la puerta y vuelva a intentarlo.
Sale humo durante el precalentamiento.	Cuando se pone en marcha por primera vez, puede salir humo de los elementos calentadores.	Esto no representa un funcionamiento incorrecto y dejará de salir después de utilizarlo 2 o 3 veces.
	Hay comida en los elementos calentadores.	Deje enfriar el horno y limpie la comida de los elementos calentadores.
El horno despide olor a quemado o a plástico cuando está funcionando.	Se utilizan recipientes de plástico o no resistentes al calor.	Use recipientes de vidrio que soporten altas temperaturas.
Salen malos olores del interior del horno.	Hay restos de comida o de plástico derretidos y adheridos en el interior.	Use la función de vapor y limpie con un paño seco. Puede poner una rodaja de limón en el interior y poner en marcha el horno para eliminar el olor más rápidamente.
El horno no cocina correctamente.	Durante la cocción la puerta se abre con frecuencia.	No abra la puerta con frecuencia a menos que sea necesario dar la vuelta a los alimentos. Si abre la puerta con frecuencia, la temperatura interior desciende y puede afectar al resultado de la cocción.
	Los mandos del horno no están correctamente ajustados.	Ajuste correctamente los mandos del horno y vuelva a intentarlo.
	El grill o alguno de los accesorios no están insertados correctamente.	Inserte correctamente los accesorios.
	El tipo o el tamaño del utensilio utilizado no es adecuado.	Reajuste los mandos del horno o utilice utensilios adecuados con fondo plano.







Código de información

Código de información	CAUSA	Acción
C-d0	Se ha pulsado los botones de control durante más de 10 segundos.	Limpie las teclas y compruebe si hay agua en la superficie alrededor de las teclas. Si vuelve a ocurrir, apague el horno microondas durante más de 30 segundos y vuelva a encenderlo. Si vuelve a aparecer, llame al centro de atención al cliente local de SAMSUNG.

NOTA

Si la solución sugerida no resuelve el problema, llame al centro de atención al cliente local de SAMSUNG.






Especificaciones técnicas

SAMSUNG se esfuerza continuamente por mejorar sus productos. Tanto las especificaciones del diseño como estas instrucciones del usuario están sujetas a modificaciones sin previo aviso.

Modelo	MG28J5215**
Fuente de alimentación	230 V ~ 50 Hz CA
Consumo de energía Potencia máxima Microondas Grill (resistencia)	 2900 W 1400 W 1500 W
Potencia de salida	100 W / 900 W - 6 niveles (IEC-705)
Frecuencia de funcionamiento	2450 MHz
Dimensiones (An. x Al. x Pr.) Exterior Interior del horno	 517 x 297 x 444 mm 357 x 255 x 357 mm
Volumen	28 litros
Peso Neto	 15,0 kg aproximadamente






Notas








A garantia da Samsung NÃO abrange as chamadas de assistência para explicar o funcionamento do produto, corrigir uma instalação inadequada ou efectuar uma manutenção ou limpeza normal.

DÚVIDAS OU COMENTÁRIOS

PAÍS	CONTACTE-NOS	OU VISITE-NOS ONLINE EM
AUSTRIA	0800-SAMSUNG (0800-7267864)	www.samsung.com/at/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DENMARK	70 70 19 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
GERMANY	0180 6 SAMSUNG bzw. 0180 6 7267864* (*0,20 €/Anruf aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobilfunk max. 0,60 €/Anruf)	www.samsung.com/de/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/support
NETHERLANDS	0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min)	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	815 56480	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	808 20 7267	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	0034902172678	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771 726 7864 (0771-SAMSUNG)	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0800 726 78 64 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com/uk/support
EIRE	0818 717100	www.samsung.com/ie/support

DE68-04322P-00

Forno microondas

Manual do utilizador

MG28J5215**





Índice

Utilização deste manual do utilizador 4

São utilizados os seguintes símbolos neste Manual do utilizador: 4

Instruções de segurança 5

Instruções de segurança importantes 5
Eliminação correcta deste produto
(Resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos) 13

Instalação 14

Acessórios 14
Local da instalação 16
Prato giratório 16

Manutenção 17

Limpeza 17
Substituição (reparação) 19
Cuidado com um longo período de não utilização 19

Manual de consulta rápida 20

Funções do forno 21

Forno 21
Painel de controlo 22

Utilização do forno 23

Como funciona um forno microondas 23
Verificação do funcionamento correcto do forno microondas 24
Cozinhar/Reaquecer 25
Acertar a hora 26
Níveis de potência e variações de tempo 27
Regular o tempo de cozedura 27
Interromper a cozedura 28
Programar o modo de poupança de energia 28
Utilizar as funcionalidades de cozinha saudável 29
Utilizar as funcionalidades O meu prato 33
Utilização das funcionalidades de potência máxima de descongelação 34
Utilização das funcionalidades do modo de aquecimento 36
Grelhar 40
Combinação de microondas e grelhador 41
Utilização das funcionalidades de eliminação de cheiros 42
Utilização das funcionalidades de bloqueio para crianças 42
Utilização das funcionalidades de ligar/desligar prato giratório 43
Desligar o sinal sonoro 43





Guia de utensílios de cozinha 44

Guia de confecção de alimentos 46

Resolução de problemas 60

Código de informação 65

Características técnicas 66







Utilização deste manual do utilizador

Acabou de adquirir um forno microondas SAMSUNG. O Manual de instruções contém informações importantes sobre a confecção de alimentos com este forno microondas:

- Precauções de segurança
- Acessórios e utensílios de cozinha adequados
- Sugestões culinárias úteis
- Sugestões culinárias

São utilizados os seguintes símbolos neste Manual do utilizador:

AVISO

Perigos ou práticas pouco seguras que podem resultar em **lesões graves ou morte**.

ATENÇÃO

Perigos ou práticas pouco seguras que podem resultar em **ferimentos ligeiros ou danos à propriedade**.

NOTA

Sugestões, recomendações ou informações úteis que ajudam os utilizadores a manusear o produto.



Instruções de segurança

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

LEIA AS INSTRUÇÕES ATENTAMENTE E GUARDE-AS PARA FUTURAS CONSULTAS.

CERTIFIQUE-SE DE QUE ESTAS PRECAUÇÕES DE SEGURANÇA SÃO SEMPRE RESPEITADAS.

ANTES DE UTILIZAR O FORNO, ASSEGURE-SE DE QUE AS INSTRUÇÕES SEGUINTES SÃO RESPEITADAS.

Apenas função de microondas

AVISO: se a porta ou os respectivos vedantes estiverem danificados, não deve utilizar o forno microondas até este ter sido reparado por uma pessoa competente.

AVISO: é perigoso que outra pessoa não qualificada efectue qualquer serviço ou operação de reparação que envolva a remoção da tampa protectora contra a exposição à energia das microondas.

AVISO: os líquidos e outros alimentos não devem ser aquecidos em recipientes fechados porque podem explodir.

Este aparelho destina-se apenas a utilização doméstica e não para:

- áreas de cozinha para funcionários em lojas, escritórios e outros ambientes profissionais;
- quintas;
- clientes em hotéis, motéis e outros ambientes residenciais;
- hotelaria de alojamento e pequeno-almoço.

AVISO: só deve autorizar uma criança a utilizar o forno microondas sem supervisão se lhe der instruções adequadas para que possa usá-lo de modo seguro e se ela compreender os riscos decorrentes de uma utilização indevida.





Informações de segurança

AVISO: este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimento, se tiverem supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho de forma segura e se compreenderem os riscos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção não devem ser realizadas por crianças, excepto se tiverem idade superior a 8 anos e forem supervisionadas.

Utilize apenas utensílios adequados para uso nos fornos microondas.

Quando aquecer alimentos em recipientes de plástico ou papel, vigie o forno uma vez que pode pegar fogo.

O forno microondas destina-se a aquecer alimentos e bebidas. A secagem de alimentos ou roupa e o aquecimento de almofadas eléctricas, chinelos, esponjas, panos húmidos e semelhantes pode causar risco de ferimentos ou incêndio.

Se detectar (observar) algum fumo, desligue o aparelho ou retire o cabo de alimentação da tomada e mantenha a porta fechada para abafar as chamas.

AVISO: quando se aquece uma bebida no microondas, o líquido pode começar a ferver depois de sair do forno, pelo que deve ter cuidado quando pegar no recipiente.

AVISO: deve mexer ou agitar o conteúdo dos biberões e dos boiões de comida para bebés e deve também verificar a temperatura antes do consumo, de forma a evitar queimaduras.

Os ovos com casca e os ovos cozidos inteiros não devem ser aquecidos nos fornos microondas porque podem explodir, mesmo depois de o aquecimento do microondas terminar.

O forno deve ser limpo regularmente e deve remover todos os resíduos de alimentos.



Se não mantiver o forno limpo, a superfície pode deteriorar-se e afectar o aparelho, resultando em possíveis situações de perigo.

Este aparelho não se destina a ser instalado em veículos de estrada, caravanas e veículos semelhantes, etc.

Este aparelho não é indicado para ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimento, excepto com supervisão e instruções relativas à utilização do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança.

As crianças devem ser vigiadas para assegurar que não brincam com o aparelho.

Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, pelo representante da assistência ou por pessoas com qualificação semelhante, de forma a evitar riscos.

Não limpe o aparelho com um jacto de água.

Este forno deve ser colocado numa direcção e a uma altura adequadas de forma a permitir um fácil acesso à cavidade e à área de controlo.

Antes de utilizar o forno pela primeira vez, este deverá funcionar primeiro com água durante 10 minutos, e depois poderá ser utilizado.

Caso o forno gere um ruído estranho, um cheiro a queimado ou fumo, desligue a ficha de alimentação imediatamente e contacte o centro de assistência mais próximo.

O forno microondas tem de ser instalado de modo a que a ficha esteja acessível.





Informações de segurança

O forno microondas destina-se a ser utilizado apenas numa bancada (não encastrado); o forno microondas não deve ser colocado num armário.

Apenas função de forno - Opcional

AVISO: quando o aparelho está a funcionar no modo combinado, as crianças só devem utilizar o forno com a supervisão de um adulto, devido às temperaturas geradas.

O aparelho fica quente durante a utilização. Deve ter cuidado para não tocar nas resistências de aquecimento dentro do forno.

AVISO: as partes acessíveis podem ficar quentes durante a utilização. Deve manter as crianças afastadas do aparelho.

Não pode ser utilizada uma máquina de limpeza a vapor.

AVISO: para evitar o risco de choque eléctrico, certifique-se de que o aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada.

Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou raspadores de metal afiados para limpar a porta de vidro do forno pois pode riscar a superfície, o que pode resultar no quebrar do vidro.

AVISO: O aparelho e as respectivas partes acessíveis ficam quentes durante a utilização.

Deve ter cuidado para não tocar nas resistências de aquecimento.

As crianças com menos de 8 anos não devem aproximar-se do aparelho, a menos que sejam supervisionadas continuamente.

este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimento, se tiverem supervisão ou



instruções relativas à utilização do aparelho de forma segura e se compreenderem os riscos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção não devem ser realizadas por crianças sem supervisão.

A temperatura de superfícies acessíveis pode ser elevada quando o aparelho estiver a funcionar.

A porta ou a superfície exterior pode ficar quente quando o aparelho estiver a funcionar.

Mantenha o aparelho e o respectivo cabo fora do alcance de crianças com menos de 8 anos.

Os aparelhos não se destinam a serem controlados através de um temporizador externo ou sistema de controlo remoto independente.

Segurança geral

AVISO

A modificação ou reparação do aparelho deve ser efectuada apenas por pessoal qualificado.

Não aqueça líquidos e outros alimentos em recipientes fechados na função de forno microondas.

Para sua segurança, não utilize dispositivos de limpeza com água a alta pressão nem jactos de vapor.

Não instale este aparelho próximo de um aquecedor, de materiais inflamáveis; num local húmido, gorduroso ou com pó; num local exposto a água e a luz solar directa ou onde possa haver fugas de gás; ou num local desnivelado.

Este aparelho deve ser correctamente ligado à terra de acordo com os códigos locais e nacionais.

Retire regularmente todas as substâncias estranhas, como pó ou água, dos terminais da ficha de alimentação e pontos de contacto utilizando um pano seco.

Não puxe ou dobre excessivamente, nem coloque objectos pesados sobre o cabo de alimentação.

Caso ocorra uma fuga de gás (tal como gás propano, GPL, etc.), ventile imediatamente o local sem tocar na ficha de alimentação.

Não toque na ficha de alimentação com as mãos húmidas.





Informações de segurança

Não desligue o aparelho retirando a ficha de alimentação durante o funcionamento do mesmo.

Não introduza os dedos ou substâncias estranhas. Caso uma substância estranha, tal como água, tenha entrado no aparelho, desligue a ficha de alimentação e contacte o centro de assistência mais próximo.

Não aplique uma pressão ou impacto excessivo sobre o aparelho.

Não coloque o forno sobre um objecto frágil, tal como um lava-louça ou objecto de vidro.

Não utilize benzeno, diluente, álcool, limpeza a vapor, ou um sistema de limpeza a alta pressão para limpar o aparelho.

Certifique-se de que a tensão de alimentação, a frequência e a corrente são iguais às indicadas nas características técnicas do produto.

Ligue a ficha de alimentação à tomada com firmeza. Não utilize um bloco de tomadas, um cabo de extensão ou um transformador eléctrico.

Não pendure o cabo de alimentação num objecto metálico, nem insira o cabo de alimentação entre objectos ou atrás do forno.

Não utilize uma ficha de alimentação ou cabo de alimentação danificados, nem utilize uma tomada solta. Se a ficha ou o cabo de alimentação estiverem danificados, contacte o seu centro de assistência mais próximo.

Não verta, nem vaporize água directamente sobre o forno.

Não coloque objectos sobre o forno, dentro do forno ou sobre a porta do forno.

Não vaporize materiais voláteis, tais como insecticidas, sobre a superfície do forno.

Não guarde materiais inflamáveis no forno. Tenha especial cuidado quando aquecer pratos ou bebidas que contenham álcool, uma vez que os vapores do álcool podem entrar em contacto com uma parte quente do forno.

Mantenha as crianças afastadas da porta ao abri-la ou ao fechá-la, já que podem embater na porta ou entalar os dedos na mesma.

AVISO: o aquecimento de bebidas no microondas pode resultar numa ebulição que venha a explodir posteriormente, pelo que deve ter cuidado quando retirar o recipiente do microondas. Para evitar esta situação, aguarde SEMPRE pelo menos 20 segundos depois de o forno se desligar para que a temperatura possa estabilizar. Se necessário, mexa durante o aquecimento e mexa SEMPRE depois de aquecer.

Se se queimar, siga estas instruções de PRIMEIROS SOCORROS:

- Coloque a zona queimada em água fria durante, pelo menos, 10 minutos.
- Cubra com uma ligadura limpa e seca.
- Não aplique cremes, óleos nem loções.





Não coloque o tabuleiro ou a grelha dentro de água pouco depois da confecção, pois pode quebrar ou danificar o tabuleiro ou a grelha.

Não utilize o forno microondas para fritar, uma vez que não é possível controlar a temperatura do óleo. Tal poderá resultar numa fervura repentina do líquido quente.

⚠ ATENÇÃO

Utilize apenas utensílios adequados para fornos microondas. NÃO utilize recipientes metálicos, serviços de jantar com decorações douradas ou prateadas, espetos, garfos, etc.

Retire os atilhos de arame dos sacos de papel ou de plástico.

Motivo: podem provocar faíscas que podem danificar o forno.

Não utilize o forno microondas para secar papel ou vestuário.

Utilize tempos mais reduzidos para quantidades mais pequenas de alimentos de forma a evitar sobreaquecer ou queimar os alimentos.

Não mergulhe o cabo de alimentação ou a ficha em água e afaste o cabo de alimentação do calor.

Os ovos com casca e os ovos cozidos inteiros não devem ser aquecidos nos fornos microondas porque podem explodir, mesmo depois de o aquecimento do microondas terminar. Também não deve aquecer garrafas, frascos, recipientes fechados hermeticamente ou em vácuo, nozes com casca, tomates, etc.

Não tape as aberturas de ventilação com panos ou papel. Estes podem incendiar-se quando o ar quente sai do forno. O forno também pode sobreaquecer e desligar-se automaticamente. Nesse caso, continuará desligado até arrefecer o suficiente.

Utilize sempre luvas para retirar um prato do forno de modo a evitar queimaduras acidentais.

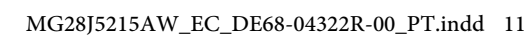
Mexa os líquidos durante ou após o aquecimento, e deixe que o líquido repouse, no mínimo, durante 20 segundos após o aquecimento para evitar uma ebulição eruptiva.

Afaste-se um pouco do forno ao abrir a porta para evitar ser queimado pelo ar quente ou vapor que sai do aparelho.

Não ligue o forno microondas quando este estiver vazio. O forno microondas desliga-se automaticamente durante 30 minutos por questões de segurança. Recomenda-se que coloque sempre um copo de água dentro do forno para absorver a energia das microondas na eventualidade de o forno microondas arrancar de forma acidental.

Instale o forno de acordo com as distâncias indicadas neste manual. (Consulte "Instalar o forno microondas".)

Tenha cuidado quando ligar outros aparelhos eléctricos a tomadas perto do forno.







Informações de segurança

Precauções para evitar uma possível exposição a uma energia de microondas excessiva. (Apenas função de microondas)

A inobservância das seguintes precauções de segurança pode resultar em exposição nociva à energia das microondas.

A. Em nenhuma circunstância deverá ser feita qualquer tentativa para utilizar o forno com a porta aberta, nem para forçar os fechos de segurança (trincos da porta), nem para introduzir qualquer objecto nos orifícios do fecho de segurança.

B. NÃO coloque qualquer objecto entre a porta do forno e a parte frontal, nem deixe que resíduos de alimentos ou de detergente se acumulem nas superfícies isolantes. Mantenha a porta e as respectivas superfícies isolantes limpas, limpando-as após a utilização, primeiro com um pano húmido e depois com um pano macio seco.

C. NÃO utilize o forno microondas se este estiver danificado, até ter sido reparado por um técnico de assistência a microondas qualificado, formado pelo fabricante. É muito importante que a porta do forno feche devidamente e que não existam quaisquer danos nos seguintes pontos:

1) porta (dobrada)

2) dobradiças da porta (partidas ou soltas)

3) fechos das portas e superfícies isolantes

D. O forno só deve ser regulado ou reparado por um técnico de assistência a microondas devidamente qualificado, formado pelo fabricante.

A Samsung cobrará uma taxa de reparação pela substituição de um acessório ou pela reparação de um defeito estético se o dano no aparelho e/ou dano ou perda do acessório tiver sido causado pelo cliente. Esta cláusula abrange os seguintes itens:

A. painel de controlo, porta, pega ou painel exterior riscado ou partido.

B. Prato, anel rotativo de suporte, acoplador ou suporte partido ou em falta.

- Utilize este aparelho apenas para o fim a que se destina, tal como descrito neste manual de instruções. Os avisos e instruções de segurança importantes neste manual não abrangem todas as condições e situações passíveis de ocorrer. O utilizador deve ter em conta o senso comum e deve ter cuidado na instalação, manutenção e utilização do aparelho.
- Uma vez que as instruções de funcionamento que se seguem abrangem diferentes modelos, as características do seu forno microondas podem variar ligeiramente das descritas neste manual e podem não ser aplicáveis todos os sinais de aviso. Caso tenha qualquer dúvida ou preocupação, contacte o seu centro de assistência mais próximo ou encontre ajuda e informações online em www.samsung.com.





- Este forno microondas foi concebido para aquecer alimentos. Destina-se apenas a utilização doméstica. Não aqueça qualquer tipo de têxteis ou almofadas recheadas com grãos, pois tal pode causar queimaduras e incêndios. O fabricante não pode ser responsabilizado por danos causados por uma utilização inadequada ou incorrecta do aparelho.
- Se não mantiver o forno limpo, a superfície pode deteriorar-se e afectar o aparelho, resultando em possíveis situações de perigo.

Definição do grupo do produto

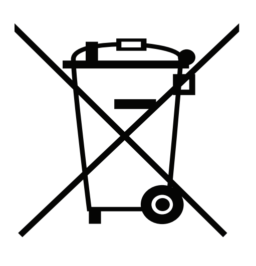
Este produto é um equipamento ISM pertencente ao Grupo 2, Classe B. A definição de grupo 2 contém todo o equipamento ISM no qual energia de radiofrequência é intencionalmente gerada e/ou utilizada na forma de radiação electromagnética para o tratamento de material, electroerosão e equipamento de soldadura.

O equipamento de Classe B é um equipamento adequado para a utilização em estabelecimentos domésticos e em estabelecimentos directamente ligados a uma rede de abastecimento de energia de baixa tensão que abastece edifícios utilizados para fins habitacionais.





Eliminação correcta deste produto (Resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos)



(Aplicável em países com sistemas de recolha e separação de resíduos)

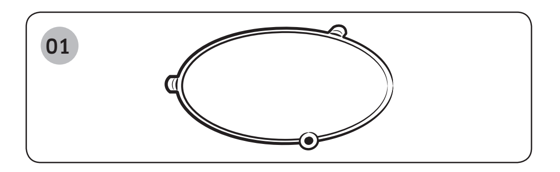
Este símbolo no produto, acessórios ou documentação indica que o produto e os respectivos acessórios electrónicos (por exemplo, carregador, auricular, cabo USB) não devem ser eliminados juntamente com outros resíduos domésticos no final da sua vida útil. Para evitar possíveis danos ao meio ambiente ou à saúde humana devido à eliminação descontrolada de resíduos, separe estes itens dos restantes resíduos e recicle-os de forma responsável para promover a reutilização sustentável dos recursos materiais.
Os utilizadores domésticos devem contactar o revendedor onde adquiriram o produto, ou as autoridades locais, para obter informações sobre onde e como podem levar estes itens para que sejam reciclados de forma responsável.
Os utilizadores empresariais devem contactar o seu fornecedor e confirmar os termos e condições do contrato de aquisição. Este produto e os respectivos acessórios electrónicos não devem ser misturados com outros resíduos comerciais aquando da eliminação.



Instalação

Acessórios

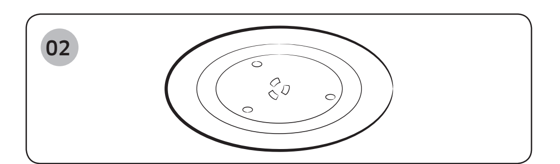
Consoante o modelo que adquiriu, são-lhe fornecidos vários acessórios que podem ser utilizados de várias formas.





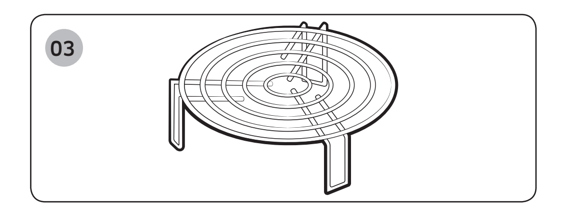
01 Anel de roletes, deve ser colocado no centro do forno.

Objectivo: o anel de roletes suporta o prato giratório.



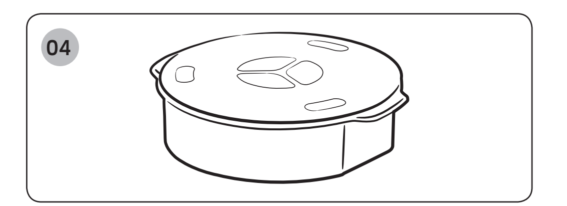
02 Prato giratório, deve ser colocado em cima do anel de roletes com o centro encaixado no acoplador.

Objectivo: o prato giratório funciona como a superfície principal de cozedura e pode ser facilmente retirado para limpar.



03 Grelha, deve ser colocada sobre o prato giratório.

Objectivo: pode utilizar a grelha metálica para grelhar e quando cozinhar no modo combinado.



04 Recipiente de aquecimento de pratos consulte a página 36 a 39.

Objectivo: recipiente para aquecimento do prato quando estiver a usar a função de aquecimento do prato no modo de aquecimento.






☛ IMPORTANTE

NÃO utilize o forno microondas sem o anel de roletes e o prato giratório.

☛ IMPORTANTE

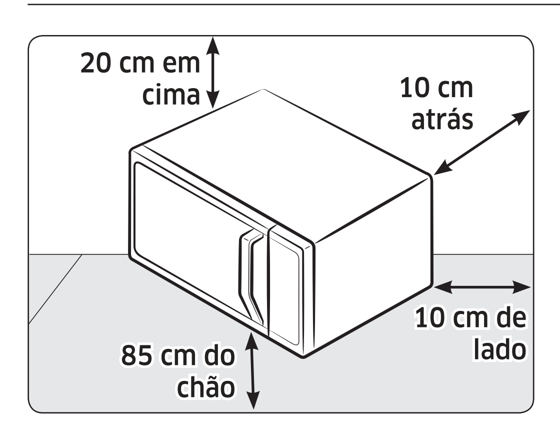
NÃO utilize o modo **Microondas**, **Grelhador** e **Combinado** com o recipiente de aquecimento de pratos. Utilize apenas na função de aquecimento de pratos no Modo de aquecimento.

Modo de utilização	Modo de Aquecimento	MICROONDAS /GRELHADOR /COMBINADO
Recipiente de aquecimento de pratos	O	X



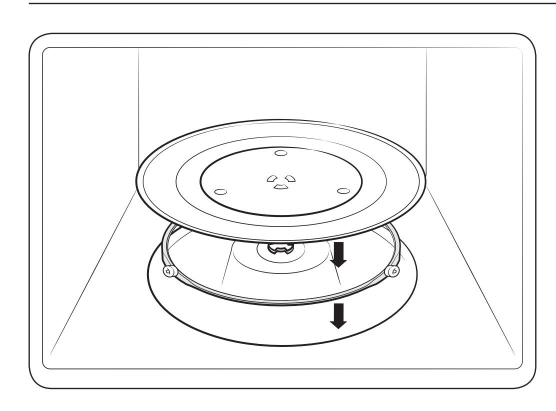
Instalação

Local da instalação



- Escolha uma superfície plana e nivelada, cerca de 85 cm acima do chão. A superfície tem de suportar o peso do forno.
- Assegure a existência de espaço para ventilação, no mínimo 10 cm para a parte traseira e para as laterais e 20 cm para a parte superior.
- Não instale o forno num local quente ou húmido, como na proximidade de outros fornos microondas ou radiadores.
- Cumpra as especificações de fornecimento de energia deste forno microondas. Utilize apenas extensões aprovadas, caso seja necessário utilizá-las.
- Limpe o interior e o vedante da porta com um pano húmido antes de utilizar o forno pela primeira vez.

Prato giratório



Retire todos os materiais de embalagem de dentro do forno. Instale o anel de roletes e o prato giratório. Verifique se o prato giratório roda livremente.



Manutenção

Limpeza

Limpe o forno microondas regularmente para evitar a acumulação de impurezas no interior e no exterior. Preste também especial atenção à porta, ao isolante da porta e ao prato giratório e anel de roletes (apenas modelos aplicáveis).

Se a porta não abrir e fechar suavemente, verifique primeiro se os vedantes acumularam impurezas. Utilize um pano macio com água e detergente para limpar o interior e o exterior do forno. Enxagúe e seque bem.

Remover impurezas incrustadas com odores desagradáveis do interior do forno

1. Com o forno vazio, coloque um copo de sumo de limão com água no centro do prato giratório.

2. Aqueça o forno durante 10 minutos na potência máxima.

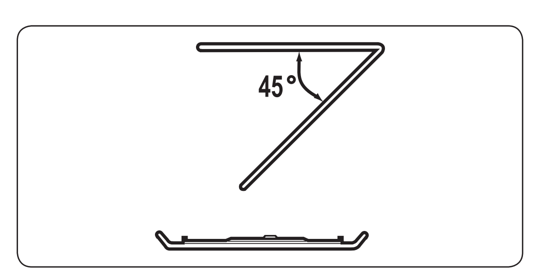
3. Quando o ciclo estiver completo, aguarde que o forno arrefeça. Depois, abra a porta e limpe a câmara de cozedura.





Manutenção

Limpar o interior de modelos com resistência oscilante



Para limpar a área superior da câmara de cozedura, baixe a resistência de aquecimento superior a 45°, conforme ilustrado. Isto ajudará a limpar a área superior. Após a limpeza, reposicione a resistência de aquecimento superior.

⚠ ATENÇÃO

- Mantenha a porta e o isolante da porta limpos e certifique-se de que a porta abre e fecha suavemente. Caso contrário, a vida útil do forno pode diminuir.
- Tenha cuidado para não verter água sobre os orifícios de ventilação do forno.
- Não utilize substâncias químicas ou abrasivas para fazer a limpeza.
- Após cada utilização do forno, utilize um detergente suave para limpar a câmara de cozedura depois de o forno ter arrefecido.



Substituição (reparação)

⚠ AVISO

Este forno microondas não tem peças no interior que possam ser removidas pelo utilizador. Não tente substituir nem reparar o forno.

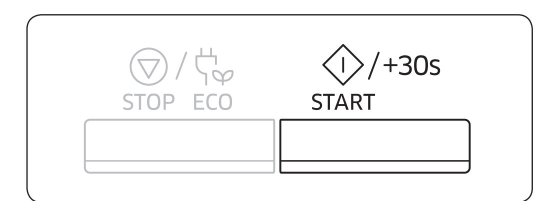
- Se detectar problemas nas dobradiças, no isolante e/ou na porta, contacte um técnico qualificado ou um centro de assistência Samsung local para obter assistência técnica.
- Se pretender substituir a lâmpada, contacte um centro de assistência Samsung local. Não a substitua.
- Se detectar problemas com a estrutura exterior do forno, primeiro desligue o cabo da fonte de alimentação e, depois, contacte um centro de assistência Samsung local.

Cuidado com um longo período de não utilização

- Se não utilizar o forno durante um longo período de tempo, desligue o cabo de alimentação e coloque o forno num local seco e sem pó. O pó e a humidade que se acumulam dentro do forno poderão afectar o desempenho do forno.



Manual de consulta rápida

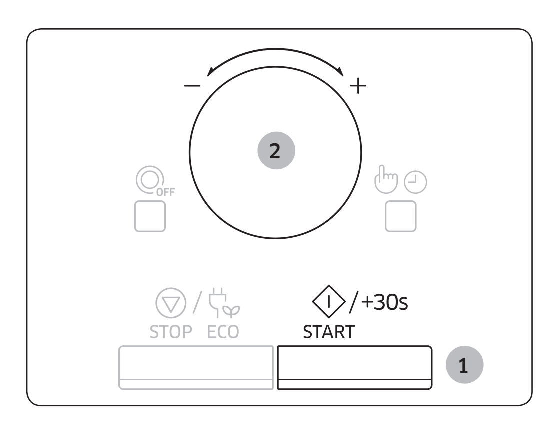


Se pretende cozinhar alimentos.

Coloque os alimentos no forno. Carregue no botão **START/+30s (INICIAR/+30s)**.

Resultado: inicia-se a cozedura. Quando terminar.

1) O forno apita 4 vezes.
2) O sinal indicador do fim da cozedura ouve-se 3 vezes (minuto a minuto).
3) A hora actual aparece novamente.





Se quiser adicionar mais 30 segundos.

1. Carregue uma ou mais vezes no botão **START/+30s (INICIAR/+30s)** para cada 30 segundos que pretenda adicionar.
2. Programe o tempo pretendido rodando o botão **Rotativo**.

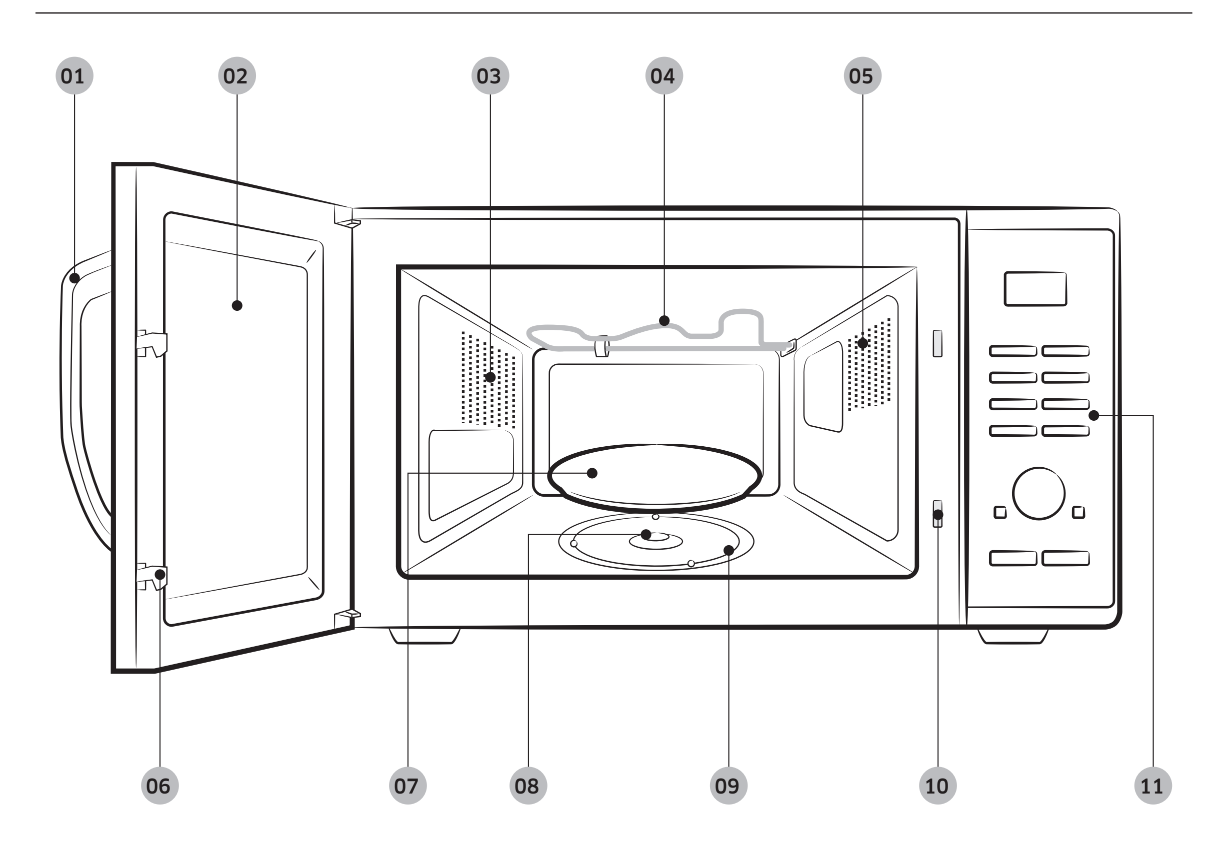






Funções do forno

Forno



01	Pega da porta	**05**	Luz	**09**	Anel de roletes
02	Porta	**06**	Trincos da porta	**10**	Orifícios do fecho de segurança
03	Orifícios de ventilação	**07**	Prato giratório	**11**	Painel de controlo
04	Resistência de aquecimento	**08**	Acoplador		

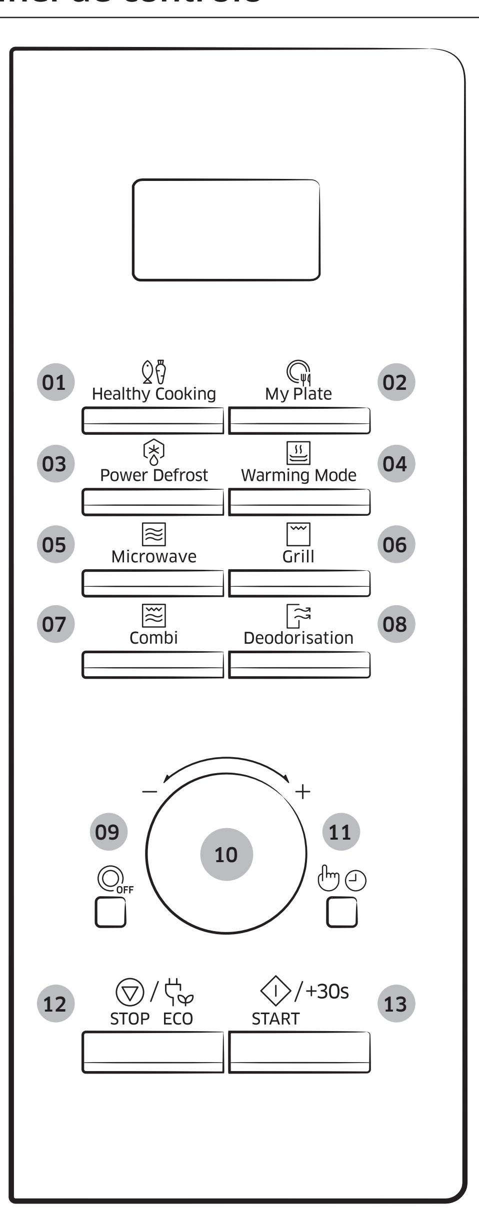
Funções do forno





Funções do forno

Painel de controlo



01 Botão Cozinha saudável

02 Botão O meu prato

03 Botão Potência máxima de descongelação

04 Botão Modo de aquecimento

05 Botão Microondas

06 Botão Grelhador

07 Botão Combinado

08 Botão Eliminação de cheiros

09 Botão ligar/desligar prato giratório

10 Botão Rotativo (Peso/Dose/Tempo)

11 Botão Seleccionar/Relógio

12 Botão Stop/Eco (Parar/Eco)

13 Botão Iniciar/+30s





Utilização do forno

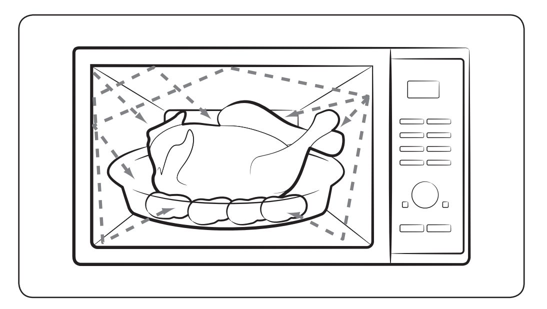
Como funciona um forno microondas

As microondas são ondas electromagnéticas de alta-frequência; a energia libertada permite que os alimentos sejam cozinhados ou reaquecidos sem qualquer alteração da forma ou da cor.

Pode utilizar o forno microondas para:

- Descongelar
- Reaquecer
- Cozinhar

Princípios de cozinha.



1. As microondas são geradas pelo magnetrão reflectido na cavidade e são distribuídas uniformemente enquanto os alimentos rodam no prato giratório. Os alimentos são, assim, uniformemente cozinhados.
2. As microondas são absorvidas pelos alimentos até uma profundidade aproximada de 2,5 cm. A cozedura prossegue, então, à medida que o calor se dissipa nos alimentos.
3. Os tempos de cozedura variam conforme o recipiente utilizado e as propriedades dos alimentos:
   - Quantidade e densidade
   - Conteúdo de água
   - Temperatura inicial (refrigerada ou não)

☛ **IMPORTANTE**

Uma vez que o centro dos alimentos é cozinhado por dissipação do calor, a cozedura prossegue, mesmo depois de ter retirado a comida do forno. Os tempos de espera especificados nas receitas e neste folheto devem, assim, ser respeitados para assegurar:

- Uma cozedura uniforme dos alimentos até ao centro.
- Uma temperatura uniforme nos alimentos.



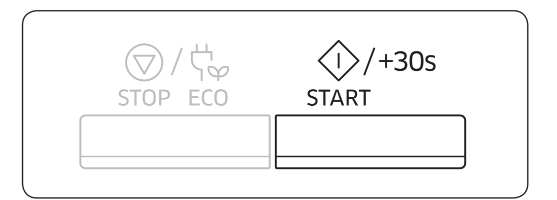
Utilização do forno

Verificação do funcionamento correcto do forno microondas

Este procedimento simples permite-lhe verificar se o seu forno está a funcionar correctamente em todos os momentos.
Caso tenha dúvidas, consulte a secção "Resolução de problemas" na página 60 a 64.

NOTA

O forno deve ser ligado a uma tomada apropriada. O prato giratório deve estar na devida posição no forno. Se for utilizado um nível de potência diferente do máximo (100 % - 900 W), a água demora mais tempo a ferver.



Abra a porta do forno puxando pela pega situada na parte superior da porta.
Coloque um copo com água no prato giratório.
Feche a porta.

Carregue no botão **START/+30s (INICIAR/+30s)** e programe o tempo para 4 ou 5 minutos carregando no botão **START/+30s (INICIAR/+30s)** o número de vezes adequado.

Resultado: o forno aquece a água durante 4 ou 5 minutos.
Após esse tempo, a água deve estar a ferver.





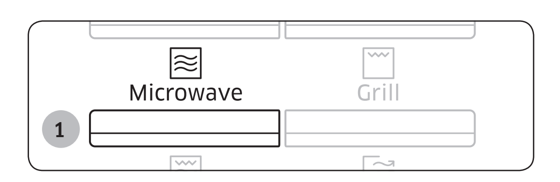
Cozinhar/Reaquecer

O procedimento seguinte explica como cozinhar ou reaquecer os alimentos.

☛ **IMPORTANTE**

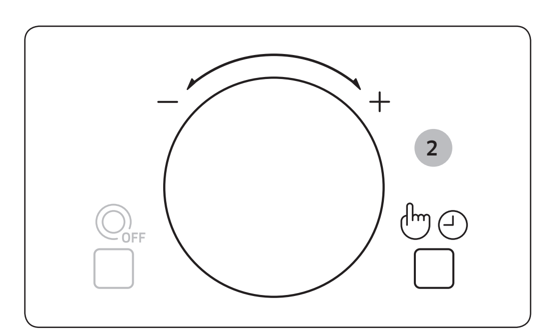
Verifique SEMPRE as programações de cozedura antes de sair de perto do forno.

Abra a porta. Coloque os alimentos no centro do prato giratório. Feche a porta. Nunca ligue o forno microondas vazio.

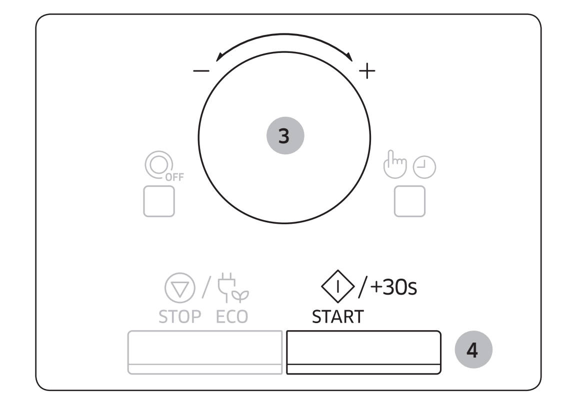


1. Carregue no botão **Microondas**.
   Resultado: Aparece a indicação 900 W (Potência máxima de cozedura):



2. Seleccione o nível de potência apropriado rodando o botão **Rotativo**. (Consulte a tabela de níveis de potência.) E, depois, carregue no botão **Seleccionar/Relógio**.



3. Programe o tempo de cozedura rodando o botão **Rotativo**.
   Resultado: o tempo de cozedura é visualizado.
4. Carregue no botão **START/+30s (INICIAR/+30s)**.
   Resultado: a luz do forno acende-se e o prato giratório começa a rodar. A cozedura é iniciada e quando terminar.
   1) O forno apita 4 vezes.
   2) O sinal indicador do fim da cozedura ouve-se 3 vezes (minuto a minuto).
   3) A hora actual aparece novamente.

Utilização do forno







Utilização do forno

Acertar a hora

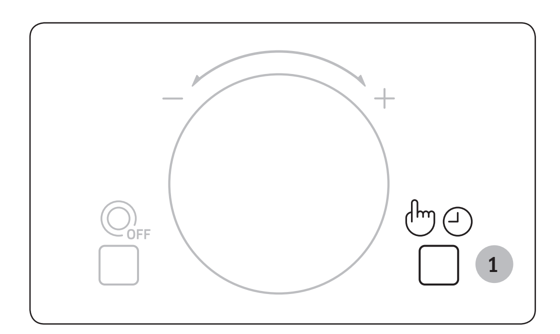
Ao ligar o aparelho, a indicação "88:88" e, em seguida, "12:00" aparece automaticamente no visor.

Programe a hora actual. As horas podem ser apresentadas no sistema de 12 horas ou de 24 horas. Tem de acertar o relógio:

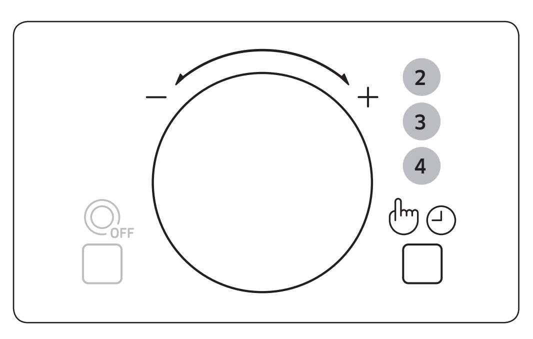
- Quando instalar o forno microondas pela primeira vez
- Após uma falha de energia



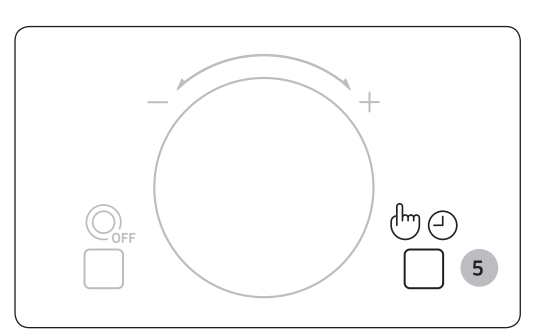
Não se esqueça de acertar o relógio quando mudar de e para o horário de Verão.



1. Carregue no botão **Seleccionar/Relógio**.



2. Programe o sistema de 24 horas ou de 12 horas rodando o botão **Rotativo**. E, depois, carregue no botão **Seleccionar/Relógio**.
3. Rode o botão **Rotativo** para acertar as horas. E, depois, carregue no botão **Seleccionar/ Relógio**.
4. Rode o botão **Rotativo** para acertar os minutos.



5. Quando visualizar a hora certa, carregue no botão **Seleccionar/Relógio** para iniciar o relógio.
   Resultado: a hora é apresentada sempre que não estiver a utilizar o forno microondas.

Utilização do forno



Níveis de potência e variações de tempo

A função de nível de potência permite-lhe adaptar a quantidade de energia dissipada e, consequentemente, o tempo necessário para cozinhar ou reaquecer os alimentos, de acordo com o tipo e a quantidade. Pode escolher entre seis níveis de potência.

Nível de potência	Percentagem	Potência
ALTA	100%	900 W
MÉDIA ALTA	67 %	600 W
MÉDIA	50 %	450 W
MÉDIA BAIXA	33 %	300 W
DESCONGELAÇÃO	20 %	180 W
BAIXA	11 %	100 W

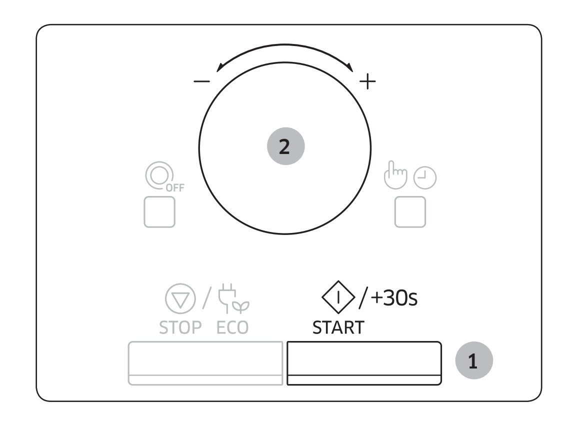
Os tempos de cozedura indicados nas receitas e neste folheto correspondem ao nível de potência específico indicado.

Se seleccionar um…	O tempo de cozedura deve ser…
Nível de potência mais elevado	Diminuído
Nível de potência mais baixo	Aumentado

Regular o tempo de cozedura

Pode aumentar o tempo de cozedura carregando uma vez no botão **START/+30s (INICIAR/+30s)** para cada 30 segundos que pretender acrescentar.

- Verifique, em qualquer altura, como é que está a evoluir a cozedura dos alimentos, abrindo a porta
- Aumente o tempo de cozedura restante



Método 1

Para aumentar o tempo de cozedura dos alimentos durante a cozedura, carregue uma vez no botão **START/+30s (INICIAR/+30s)** para cada 30 segundos que pretende adicionar.

Exemplo: para acrescentar três minutos, carregue no botão **START/+30s (INICIAR/+30s)** seis vezes.

Método 2

Basta rodar o botão **Rotativo** para regular o tempo de cozedura.

- Para aumentar o tempo de cozedura, rode-o para a direita; para diminuir o tempo de cozedura, rode-o para a esquerda.






Utilização do forno

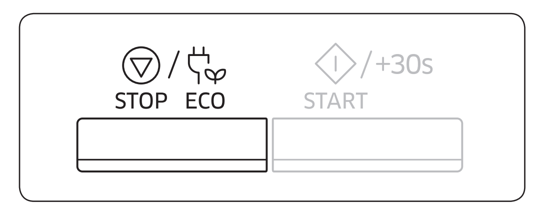
Interromper a cozedura

Pode interromper a cozedura em qualquer momento, para poder:
- Verificar os alimentos
- Virar os alimentos ou mexê-los
- Deixá-los em repouso

Para interromper a cozedura...	Faça o seguinte...
Temporariamente	Temporariamente: abra a porta ou carregue uma vez no botão **STOP/ECO(PARAR/ECO)**. __Resultado:__ a cozedura é interrompida. Para retomar a cozedura, feche novamente a porta e carregue no botão **START/+30s (INICIAR/+30s)**.
Completamente	Completamente: carregue uma vez no botão **STOP/ECO(PARAR/ECO)**. __Resultado:__ a cozedura é interrompida. Se pretender cancelar as programações de cozedura, carregue novamente no botão **STOP/ECO (PARAR/ECO)**.

Programar o modo de poupança de energia

O forno tem um modo de poupança de energia.



- Carregue no botão **STOP/ECO (PARAR/ECO)**.
  __Resultado:__ visor apagado.
- Para sair do modo de poupança de energia, abra a porta ou carregue no botão **STOP/ECO (PARAR/ECO)** e a hora actual aparece no visor. O forno está pronto para ser utilizado.



Função de poupança automática de energia
Se não seleccionar qualquer função quando o aparelho estiver a executar uma programação ou uma operação com uma paragem temporária activada, a função é cancelada e o relógio aparece após 25 minutos.
A luz do forno apaga-se se a porta estiver aberta durante mais de 5 minutos.





Utilizar as funcionalidades de cozinha saudável

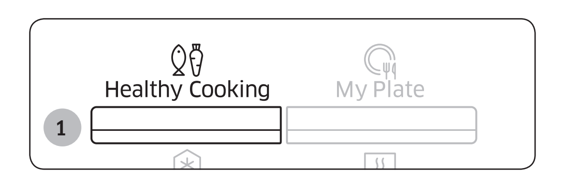
As funcionalidades de **Cozinha saudável** têm vinte tempos de cozedura pré-programados. Não precisa de programar os tempos de cozedura nem o nível de potência.

Pode ajustar o tamanho da dose rodando o **botão rotativo**.

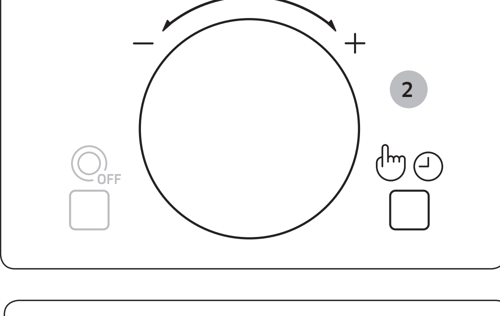
☛ **IMPORTANTE**

Utilize apenas recipientes próprios para microondas.

Primeiro, coloque os alimentos no centro do prato giratório e feche a porta.



1. Carregue no botão **Healthy cooking (Cozinha saudável).**



2. Seleccione a categoria de Legumes e cereais ou Aves e peixe rodando o botão **Rotativo**. E, depois, carregue no botão **Seleccionar/Relógio**.
   1 - Vegetais e cereais
   2 - Aves e peixe

3. Seleccione o tipo de alimento que está a cozinhar rodando o botão **Rotativo**. (Consulte a tabela ao lado.)
4. Carregue no botão **START/+30s (INICIAR/+30s).**
   <u>**Resultado:**</u> os alimentos são cozinhados de acordo com a definição pré-programada seleccionada.
   1) O forno apita 4 vezes.
   2) O sinal indicador do fim da cozedura ouve-se 3 vezes (minuto a minuto).
   3) A hora actual aparece novamente.







Utilização do forno

A tabela seguinte apresenta as quantidades e as instruções adequadas para 20 opções de cozedura pré-programadas. É composta por Legumes e cereais e por Aves e peixe.

☛ **IMPORTANTE**

Utilize luvas adequadas para retirar os alimentos.

1. Legumes e cereais

Código/ Alimento	Tamanho das doses	Instruções
1 Brócolos	250 g	Lave e prepare os brócolos. Coloque-o uniformemente num recipiente de vidro com tampa. Adicione 30 ml (2 colheres de sopa) de água quando cozinhar 250 g. Coloque o recipiente no centro do prato giratório. Cozinhe com tampa. Mexa depois da cozedura. Deixe repousar durante 1 a 2 minutos.
2 Cenouras	250 g	Lave as cenouras e corte-as em rodelas uniformes. Coloque-o uniformemente num recipiente de vidro com tampa. Adicione 30 ml (2 colheres de sopa) de água quando cozinhar 250 g. Coloque o recipiente no centro do prato giratório. Cozinhe com tampa. Mexa depois da cozedura. Deixe repousar durante 1 a 2 minutos.
3 Feijão-verde	250 g	Lave o feijão verde. Coloque-o uniformemente num recipiente de vidro com tampa. Adicione 30 ml (1 colher de sopa) de água quando cozinhar 250 g de feijão verde. Coloque o recipiente no centro do prato giratório. Cozinhe com tampa. Mexa depois da cozedura. Deixe repousar durante 1 a 2 minutos.
4 Espinafres	150 g	Lave os espinafres. Coloque-os num recipiente de vidro com tampa. Não adicione água. Coloque o recipiente no centro do prato giratório. Cozinhe com tampa. Mexa depois da cozedura. Deixe repousar durante 1 a 2 minutos.
5 Maçaroca de milho	500 g (2 pçs)	Lave a maçaroca de milho e coloque-a num recipiente de vidro oval. Cubra com película aderente para microondas e pique a película. Deixe repousar durante 1 a 2 minutos.
6 Batatas descascadas	250 g	Lave e descasque as batatas e corte-as em porções semelhantes. Coloque num recipiente de vidro com tampa. Adicione 45 a 60 ml (3 a 4 colheres de sopa) de água. Coloque o recipiente no centro do prato giratório. Cozinhe com tampa. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.
7 Arroz integral (pré-cozido)	250 g	Utilize um recipiente de vidro grande com tampa para microondas. Por cada medida, adicione o dobro de água fria (500 ml). Cozinhe com tampa. Mexa antes do tempo de repouso e adicione sal e ervas aromáticas. Deixe repousar durante 5 a 10 minutos.

(continuação)



Código/ Alimento	Tamanho das doses	Instruções
8 Macarrão integral	250 g	Utilize um recipiente de vidro grande com tampa para microondas. Adicione 1 l de água a ferver, uma pitada de sal e mexa bem. Cozinhe sem tampa. Cozinhe com tampa. Mexa antes do tempo de repouso e depois escorra bem o macarrão. Deixe repousar durante 1 minutos.
9 Quinoa	250 g	Utilize um recipiente de vidro grande com tampa para microondas. Por cada medida, adicione o dobro de água fria (500 ml). Cozinhe com tampa. Mexa antes do tempo de repouso e adicione sal e ervas aromáticas. Deixe repousar durante 1 a 3 minutos.
10 Bulgur	250 g	Utilize um recipiente de vidro grande com tampa para microondas. Por cada medida, adicione o dobro de água fria (500 ml). Cozinhe com tampa. Mexa antes do tempo de repouso e adicione sal e ervas aromáticas. Deixe repousar durante 2 a 5 minutos.
11 Gratinado de legumes	500 g	Coloque os legumes, tais como rodelas de batata pré-cozidas, rodelas de curgete, rodelas de tomate e o respectivo molho num pirex de vidro de tamanho adequado. Coloque queijo ralado por cima. Coloque o pirex sobre a grelha. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.
12 Tomates no forno	400 g	Lave os tomates, corte-os ao meio e coloque-os num recipiente para microondas. Coloque queijo ralado por cima. Coloque o recipiente sobre a grelha. Deixe repousar durante 1 a 2 minutos.





2. Aves e peixe

Código/ Alimento	Tamanho das doses	Instruções
1 Peitos de frango	300 g (2 pçs)	Lave as peças de frango e coloque-as num prato de cerâmica. Cubra com película aderente própria para microondas. Pique a película. Coloque o prato no prato giratório. Deixe repousar durante 2 minutos.
2 Peitos de peru	300 g (2 pçs)	Lave as peças de frango e coloque-as num prato de cerâmica. Cubra com película aderente própria para microondas. Pique a película. Coloque o prato no prato giratório. Deixe repousar durante 2 minutos.
3 Filetes de peixe fresco	300 g (2 pçs)	Lave o peixe, coloque-o num prato de cerâmica e adicione 1 colher de sopa de sumo de limão. Cubra com película aderente própria para microondas. Pique a película. Coloque o prato no prato giratório. Deixe repousar durante 1 a 2 minutos.
4 Filetes de salmão fresco	300 g (2 pçs)	Lave o peixe, coloque-o num prato de cerâmica e adicione 1 colher de sopa de sumo de limão. Cubra com película aderente própria para microondas. Pique a película. Coloque o prato no prato giratório. Deixe repousar durante 1 a 2 minutos.
5 Gambas frescas	250 g	Lave as gambas, coloque-as num prato de cerâmica e adicione 1 colher de sopa de sumo de limão. Cubra com película aderente própria para microondas. Pique a película. Coloque o prato no prato giratório. Deixe repousar durante 1 a 2 minutos.
6 Truta fresca	400 g (1-2 peixes)	Coloque 1-2 peixes inteiros num recipiente próprio para microondas. Adicione uma pitada de sal, uma colher de sopa de sumo de limão e ervas aromáticas. Cubra com película aderente própria para microondas. Pique a película. Coloque o prato no prato giratório. Deixe repousar durante 2 minutos.
7 Peixe assado	400 g (2 peixe)	Tempere o peixe inteiro (truta ou dourada) com óleo e adicione ervas aromáticas e condimentos. Coloque o peixe, lado a lado (em posições alternadas), na grelha superior. Vire assim que ouvir o forno apitar. Deixe repousar durante 3 minutos.
8 Bifes de salmão grelhados	300 g (2 bifes)	Coloque os bifes de salmão uniformemente na grelha superior. Vire assim que ouvir o forno apitar. Deixe repousar durante 2 minutos.

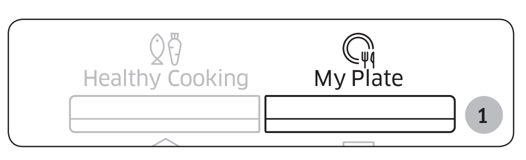




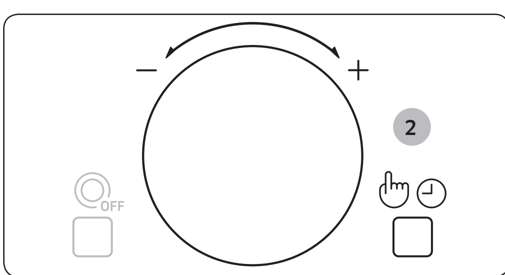
Utilizar as funcionalidades O meu prato

As funcionalidades **O meu prato** têm dois tempos de cozedura pré-programados. Não precisa de programar os tempos de cozedura nem o nível de potência. Pode ajustar o número de doses rodando o botão **Rotativo**.

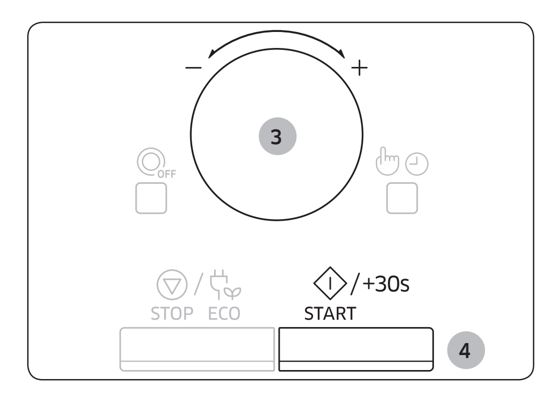
Primeiro, coloque os alimentos no centro do prato giratório e feche a porta.



1. Carregue no botão **My plate (O meu prato)**.



2. Seleccione o tipo de alimento que está a cozinhar rodando o botão **Rotativo**.
   E, depois, carregue no botão **Seleccionar/ Relógio**.



3. Seleccione o tamanho da dose rodando o botão **Rotativo**.
4. Carregue no botão **START/+30s (INICIAR/+30s)**.
   Resultado: os alimentos são cozinhados de acordo com a definição pré-programada seleccionada.
   1) O forno apita 4 vezes.
   2) O sinal indicador do fim da cozedura ouve-se 3 vezes (minuto a minuto).
   3) A hora actual aparece novamente.



A tabela a seguir apresenta os programas de reaquecimento automático **O meu prato**, as quantidades, os tempos de espera e as recomendações adequadas. Esses programas só funcionam com energia de microondas.

Código/ Alimento	Tamanho das doses	Instruções
1 Frio pronta a comer	300-350 g 400-450 g	Coloque a refeição num prato de cerâmica e cubra com película aderente para microondas. Este programa é ideal para refeições compostas por três componentes (p. ex., carne com molho, vegetais e um acompanhamento de batatas, arroz ou massa). Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.
2 Frio vegetariana	300-350 g 400-450 g	Coloque a refeição num prato de cerâmica e cubra com película aderente para microondas. Este programa é adequado para refeições de dois componentes (p. ex., esparguete com molho ou arroz de legumes). Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.



Utilização do forno

Utilização das funcionalidades de potência máxima de descongelação

As funcionalidades de **Potência máxima de descongelação** permitem descongelar carne, aves, peixe, pão e bolos. O tempo de descongelação e o nível de potência são programados automaticamente. O utilizador só tem de seleccionar o programa e o peso.

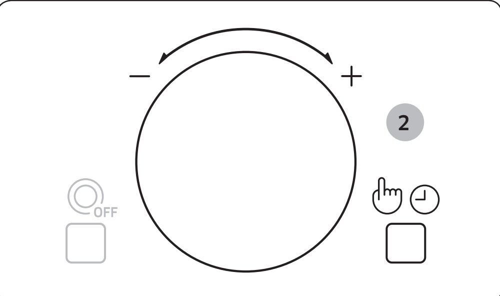


Utilize apenas recipientes próprios para microondas.

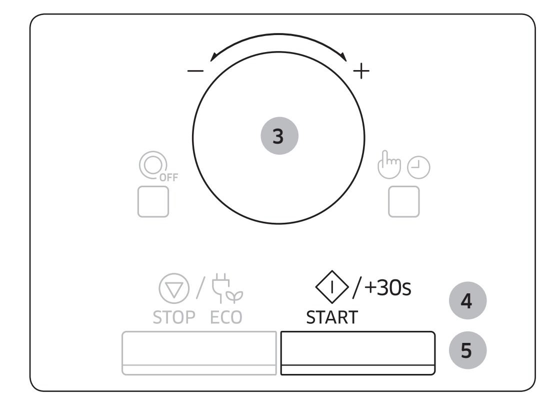
Abra a porta. Coloque os alimentos congelados num prato de cerâmica no centro do prato giratório. Feche a porta.



1. Carregue no botão **Power Defrost (Potência máxima de descongelação).**



2. Seleccione o tipo de alimento que está a cozinhar rodando o botão **Rotativo**.
   E, depois, carregue no botão **Seleccionar/ Relógio**.



3. Seleccione o tamanho da dose rodando o botão **Rotativo**. (Consulte a tabela ao lado.)
4. Carregue no botão **START/+30s (INICIAR/+30s)**.
   Resultado:
   - Inicia-se a descongelação.
   - O forno emite um sinal sonoro durante o descongelamento para não se esquecer de voltar o alimento.
5. Carregue novamente no botão **START/+30s (INICIAR/+30s)** para terminar a descongelação.
   Resultado:
   1) O forno apita 4 vezes.
   2) O sinal indicador do fim da cozedura ouve-se 3 vezes (minuto a minuto).
   3) A hora actual aparece novamente.





A tabela seguinte apresenta os vários programas de **Potência máxima de descongelação**, as quantidades, os tempos de espera e as recomendações adequadas.

Retire todo o tipo de materiais de embalagem antes da descongelação. Coloque a carne, as aves e o peixe num prato raso de vidro ou cerâmica.

Código/ Alimento	Tamanho das doses	Instruções
1 Carne	200-1500 g	Cubra as bordas com folha de alumínio. Vire a carne quando o forno emitir um sinal sonoro. Este programa é ideal para carne de vaca, borrego, porco, bifes, costeletas e carne picada. Deixe repousar durante 20 a 60 minutos.
2 Aves	200-1500 g	Cubra as extremidades das pernas e das asas com folha de alumínio. Vire as aves quando o forno emitir um sinal sonoro. Este programa é ideal para frangos inteiros ou em pedaços. Deixe repousar durante 20 a 60 minutos.
3 Peixe	200-1500 g	Cubra o rabo de um peixe inteiro com folha de alumínio. Vire o peixe quando o forno emitir um sinal sonoro. Este programa é ideal para peixes inteiros assim como para filetes de peixe. Deixe repousar durante 20 a 50 minutos.
4 Pão/bolo	125-1000 g	Coloque o pão sobre papel de cozinha e vire-o assim que o forno emitir um sinal sonoro. Coloque o bolo num prato de cerâmica e, se for possível, vire-o assim que o forno apitar. (O forno continua a funcionar e pára quando se abre a porta.) Este programa é adequado para todos os tipos de pão, às fatias ou inteiro, assim como para pãezinhos e cacetes. Disponha os pãezinhos em círculo. Este programa é adequado para todos os tipos de bolos com fermento, bolachas, cheesecake e massa folhada. Não é adequado para bolos de massa fina/estaladiça, de fruta e com creme assim como para bolos com cobertura de chocolate. Deixe repousar durante 5 a 20 minutos.



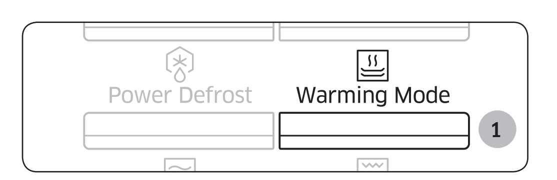




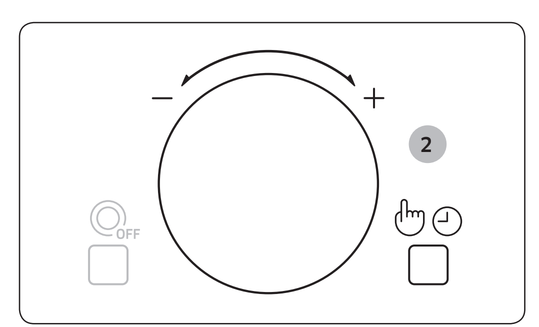
Utilização do forno

Utilização das funcionalidades do modo de aquecimento

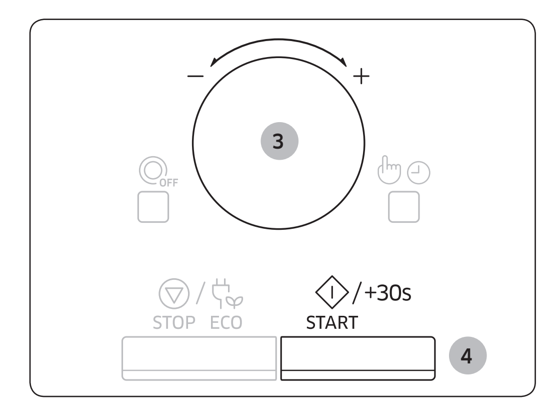
As funcionalidades do **Modo de aquecimento** têm a função de Aquecimento de alimentos e Aquecimento de pratos pré-programada. Não precisa de programar os tempos de cozedura nem o nível de potência.



1. Carregue no botão **Warming Mode (Modo de aquecimento).**



2. Seleccione Manter quente e Aquecimento de pratos que está a cozinhar rodando o botão **Rotativo**. E, depois, carregue no botão **Seleccionar/Relógio**.
   1 - Manter quente
   2 - Aquecimento de pratos



3. Seleccione Quente e Morno rodando o botão **Rotativo**.
   1-1 / 2-1 - Quente
   1-2 / 2-2 - Morno
4. Carregue no botão **START/+30s (INICIAR/+30s)**.
   Resultado: os alimentos são cozinhados de acordo com a definição pré-programada seleccionada.
   1) O forno apita 4 vezes.
   2) O sinal indicador do fim da cozedura ouve-se 3 vezes (minuto a minuto).
   3) A hora actual aparece novamente.

Menu do modo de aquecimento recomendado

Quente (1-1 / 2-1)	Lasanha, sopa, gratinado, guisado, piza, bife (bem passado), bacon, pratos de peixe, bolos secos
Morno (1-2 / 2-2)	Tarte, pão, pratos de ovos, bife (mal passado e médio)



1. Manter quente

A funcionalidade Keep warm (Manter quente) mantém os alimentos quentes até serem servidos. Utilize esta função para manter os alimentos quentes até estarem prontos a servir.

Pode seleccionar a temperatura de aquecimento, quente ou morno, rodando o botão **Rotativo**. (Consulte as instruções na página anterior.)
1-1. Quente
1-2. Morno

Para utilizar a função Manter quente, proceda da seguinte forma:

- Coloque os alimentos no centro do prato giratório.
- Utilização da função Manter quente.

IMPORTANTE

Não utilize esta função para reaquecer alimentos frios. Este programa destina-se a manter quentes os alimentos que acabaram de ser cozinhados.

IMPORTANTE

Não é recomendado que mantenha os alimentos quentes durante demasiado tempo (mais de 1 hora), uma vez que estes continuarão a ser cozinhados. Os alimentos quentes deterioram-se mais rapidamente.

IMPORTANTE

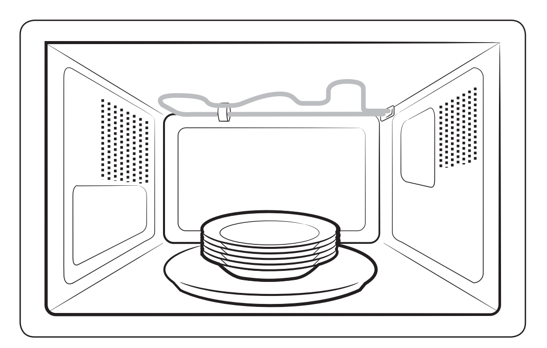
Não cubra com tampas nem invólucros de plástico.

IMPORTANTE

Utilize luvas adequadas para retirar os alimentos.

2. Aquecimento de pratos

Pode servir pratos perfeitamente aquecidos com a funcionalidade de aquecimento de pratos. Utilize esta função para aquecer pratos até uma temperatura quente ou agradável.
Pode seleccionar a temperatura de aquecimento, quente ou morno, rodando o botão **Rotativo**. (Consulte as instruções na página anterior.)
2-1. Quente
2-2. Morno

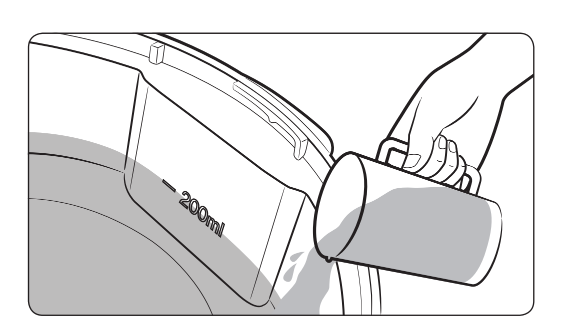


1. Coloque os pratos no centro do prato giratório.
(Máximo de pratos: 5 pçs)

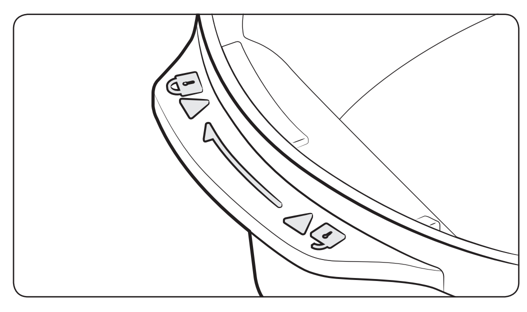




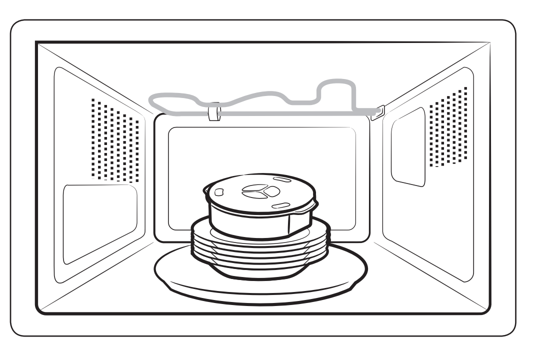
Utilização do forno



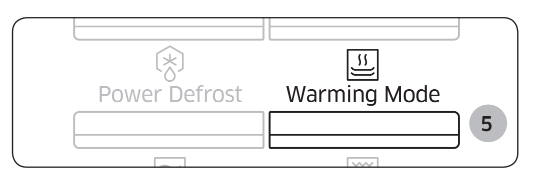
2. Encha com água, de acordo com a linha orientadora (nível de água) no interior do recipiente para aquecimento do prato. (A linha indica aproximadamente 200 ml.)



3. Cubra o recipiente para aquecimento do prato com a tampa. E depois aperte na direcção de "Lock" (Fechar).



4. Coloque o recipiente de aquecimento de pratos sobre os pratos.



5. Feche a porta. Depois, ligue a função de aquecimento de pratos.

Utilização do forno





☛ **IMPORTANTE**

Utilize apenas água corrente, e nunca água destilada.

☛ **IMPORTANTE**

Não utilize o recipiente para aquecimento do prato para cozinhar. O recipiente de aquecimento de pratos pode ser utilizado apenas no modo "Aquecimento de pratos".

☛ **IMPORTANTE**

Utilize apenas pratos próprios para microondas.

☛ **IMPORTANTE**

Não utilize esta função sem água.

☛ **IMPORTANTE**

Utilize luvas de forno quando retirar os pratos e o recipiente para aquecimento do prato.

☛ **IMPORTANTE**

NÃO utilize os modos **Microondas**, **Grelhador** e **Combinado** com o prato quente. Utilize apenas para a função de aquecimento de pratos no modo de aquecimento.

Modo de utilização	Modo de Aquecimento	MICROONDAS / GRELHADOR / COMBINADO
Recipiente de aquecimento de pratos	O	X

Utilização do forno

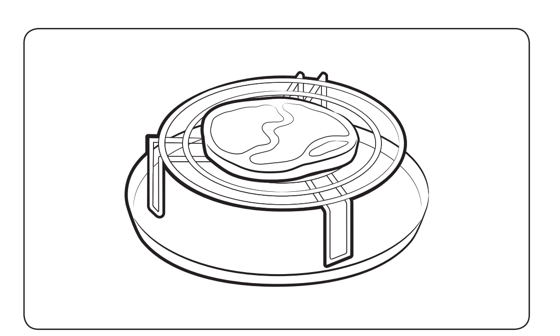


Utilização do forno

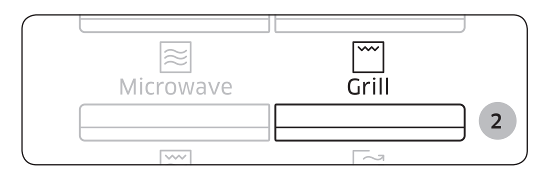
Grelhar

O grelhador permite aquecer e alourar rapidamente os alimentos, sem utilizar a energia das microondas.

- Utilize sempre luvas para manusear os recipientes que estão no forno porque estes encontram-se a uma temperatura extremamente elevada.
- Pode obter melhores resultados de cozedura e de grelhados se utilizar o suporte superior.

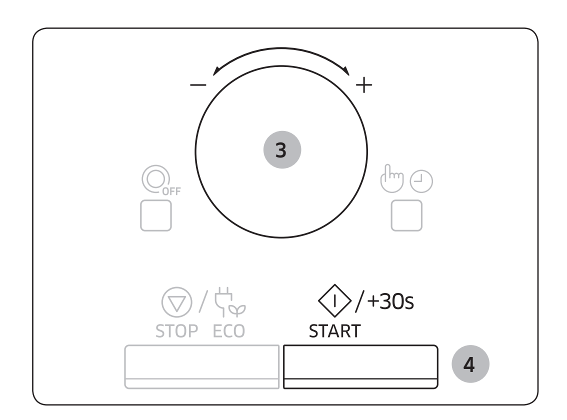


1. Abra a porta, coloque os alimentos no suporte e feche a porta.



2. Carregue no botão **Grill (Grelhador)**.
Resultado: são visualizadas as seguintes indicações:
(modo do grelhador)

- Não é possível programar a temperatura do grelhador.



3. Programe o tempo para grelhar rodando o botão **Rotativo**.
- O tempo limite para grelhados é de 60 minutos.

4. Carregue no botão **START/+30s (INICIAR/+30s)**.
Resultado: o grelhador é iniciado.
1) O forno apita 4 vezes.
2) O sinal indicador do fim da cozedura ouve-se 3 vezes (minuto a minuto).
3) A hora actual aparece novamente.



Utilização do forno



Combinação de microondas e grelhador

Para cozinhar e alourar rapidamente os alimentos, pode também combinar a cozedura no microondas com o grelhador.

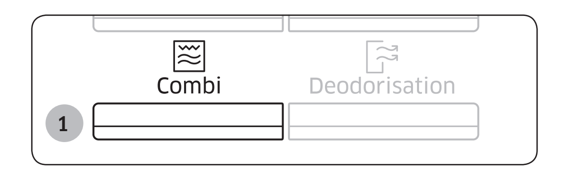
IMPORTANTE

Utilize SEMPRE recipientes próprios para microondas e forno. Os recipientes de cerâmica ou vidro são ideais porque permitem que as microondas penetrem uniformemente nos alimentos.

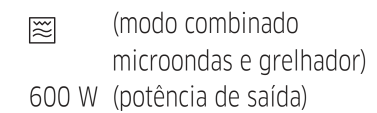
IMPORTANTE

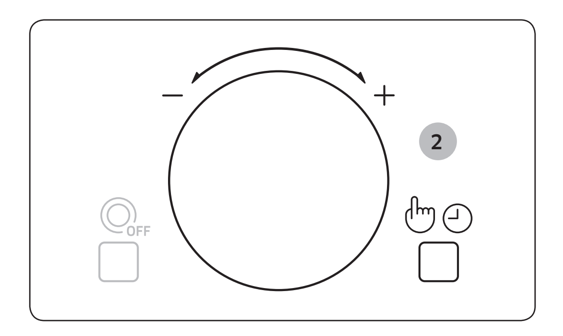
Utilize SEMPRE luvas para manusear os recipientes que estão no forno porque estes encontram-se a uma temperatura extremamente elevada. Pode melhorar a cozedura e a utilização do grelhador utilizando a grelha superior.

Abra a porta. Coloque o alimento no suporte mais adequado ao tipo de alimento que vai cozinhar. Coloque o suporte no prato giratório. Feche a porta.

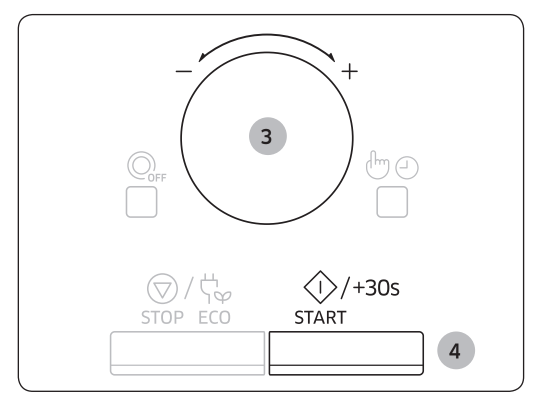


1. Carregue no botão **Combi (Combinado)**.
   Resultado: são visualizadas as seguintes indicações:





2. Seleccione o nível de potência apropriado rodando o botão **Rotativo**. (600 W, 450 W, 300 W.) Depois, carregue no botão **Seleccionar/Relógio**.
   - Não é possível programar a temperatura do grelhador.



3. Programe o tempo de cozedura rodando o botão **Rotativo**.
   - O tempo limite de cozedura é 60 minutos.
4. Carregue no botão **START/+30s (INICIAR/+30s)**.
   Resultado:
   - Inicia-se a cozedura combinada.
   1) O forno apita 4 vezes.
   2) O sinal indicador do fim da cozedura ouve-se 3 vezes (minuto a minuto).
   3) A hora actual aparece novamente.

Utilização do forno

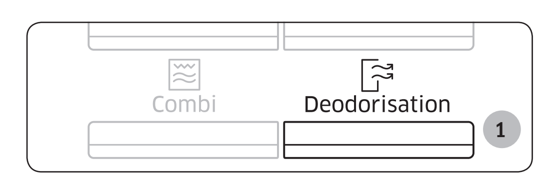


Utilização do forno

Utilização das funcionalidades de eliminação de cheiros

Utilize estas funcionalidades depois de cozinhar alimentos com cheiro ou quando existir muito fumo no interior do forno.

Em primeiro lugar, limpe o interior do forno.



Carregue no botão Deodorisation (Eliminação de cheiros) depois de concluir a limpeza. Assim que carregar no botão **Deodorisation (Eliminação de cheiros)**, o funcionamento inicia-se automaticamente. Uma vez concluído, o forno apita quatro vezes.

NOTA

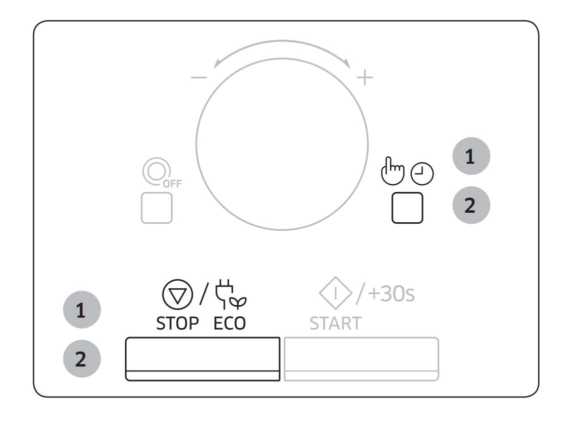
O tempo de eliminação de cheiros foi especificado para 5 minutos. Sempre que carregar no botão **START/+30s (INICIAR/+30s)**, o tempo aumenta 30 segundos.

NOTA

O tempo limite de eliminação de cheiros é 15 minutos.

Utilização das funcionalidades de bloqueio para crianças

O forno microondas está equipado com um programa especial de bloqueio para crianças, que permite que o forno seja “bloqueado” para que as crianças ou alguém que não saiba utilizá-lo não o possam ligar acidentalmente.



1. Carregue nos botões **STOP/ECO (PARAR/ECO)** e **Seleccionar/Relógio** simultaneamente.
   Resultado:
   - O forno microondas é bloqueado (não é possível seleccionar nenhuma função).
   - Aparece a indicação “L” no visor.

2. Para desbloquear o forno, carregue nos botões **STOP/ECO (PARAR/ECO)** e **Seleccionar/Relógio** simultaneamente.
   Resultado: Pode utilizar o forno normalmente.

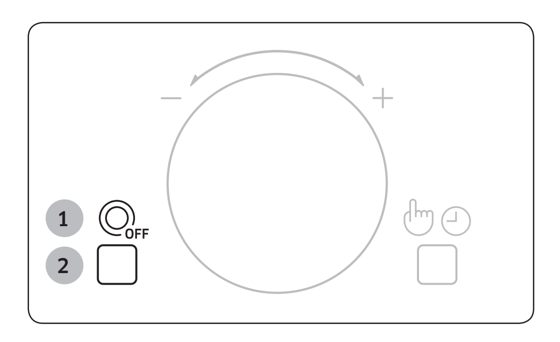


Utilização das funcionalidades de ligar/desligar prato giratório

O botão **Ligar/Desligar prato giratório** permite utilizar recipientes grandes que ocupem completamente o forno microondas, fazendo parar o prato giratório (apenas no modo de cozedura manual).

☛ **IMPORTANTE**

Os resultados são menos satisfatórios, porque os alimentos não são cozidos de forma tão uniforme. Recomendamos que volte manualmente o recipiente a meio do processo de cozedura.



⚠ **AVISO**

Se não existirem alimentos no forno, não utilize o prato giratório.
Motivo: pode provocar um incêndio ou danificar a unidade.

1. Carregue no botão **Ligar/Desligar prato giratório**.
   Resultado: O prato giratório não roda.
2. Para que o prato giratório volte a rodar, carregue novamente no botão **Ligar/ Desligar prato giratório**.
   Resultado: o prato giratório roda.

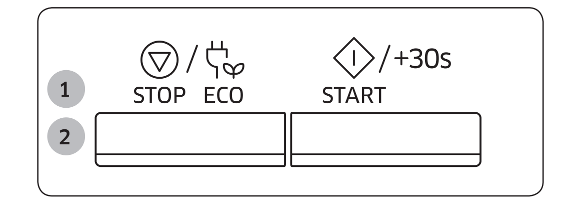


NOTA

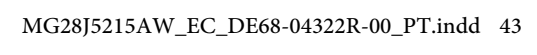
Este botão **Ligar/Desligar prato giratório** só está disponível durante a cozedura.

Desligar o sinal sonoro

Pode desligar o sinal sonoro sempre que quiser.



1. Carregue nos botões **START/+30s (INICIAR/+30s)** e **STOP/ECO (PARAR/ECO)** simultaneamente.
   Resultado: O forno não emite um sinal sonoro para indicar a conclusão de uma função.
2. Para voltar a ligar o sinal sonoro, carregue nos botões **START/+30s (INICIAR/+30s)** e **STOP/ECO (PARAR/ECO)** simultaneamente.
   Resultado: O forno funciona normalmente.







Guia de utensílios de cozinha

Para cozinhar alimentos no forno microondas, as microondas têm de penetrar nos alimentos, sem serem reflectidas ou absorvidas pelo recipiente utilizado.

Por isso, tem de ter cuidado quando escolhe os utensílios. Se os utensílios estiverem identificados como próprios para microondas, não precisa de se preocupar.

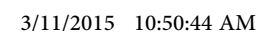
A tabela a seguir lista vários tipos de utensílios, indica se podem ou não ser usados e como utilizá-los num forno microondas.

Utensílios de cozinha	Próprios para microondas	Comentários
Folha de alumínio	✓✗	Pode ser utilizada em quantidades pequenas para que algumas áreas dos alimentos não fiquem demasiadamente cozinhadas. Se a folha de alumínio estiver muito perto da parede do forno ou se for utilizada em grandes quantidades, pode provocar faíscas.
Prato de tostar	✓	Não aquecer previamente durante mais de 8 minutos.
Porcelana e loiça de barro	✓	A porcelana, a cerâmica vidrada e a loiça de barro são normalmente adequadas, a menos que tenham decorações em metal.
Recipientes descartáveis de cartão de poliéster	✓	Alguns alimentos congelados são embalados nestes recipientes.
Embalagens de comida de preparação rápida		
• Recipientes de poliestireno	✓	Podem ser utilizados para aquecer alimentos. O sobreaquecimento pode fazer com que o poliestireno derreta.
• Sacos de papel ou jornal	✗	Podem incendiar-se.
• Papel reciclado ou decorações em metal	✗	Podem provocar faíscas.
Utensílios de vidro		
• Louça para utilizar no forno e à mesa	✓	Pode ser utilizada, a menos que tenha decorações em metal.
• Utensílios de vidro frágeis	✓	Pode ser utilizada para aquecer alimentos ou líquidos. O vidro delicado pode partir-se ou estalar se for aquecido repentinamente.
• Frascos de vidro	✓	Tem de retirar a tampa. Adequados apenas para aquecer.
Metal		
• Pratos	✗	Podem provocar faíscas ou um incêndio.
• Atilhos de arame dos sacos para congelador	✗	

(continuação)









Utensílios de cozinha	Próprios para microondas	Comentários
Papel		
• Pratos, copos, guardanapos e papel de cozinha	✓	Para tempos de cozedura e de aquecimento curtos. Também para absorver humidade em excesso.
• Papel reciclado		Podem provocar faíscas.
Plástico		
• Recipientes	✓	Principalmente se forem de termoplástico resistente ao calor. Alguns materiais de plástico podem ficar danificados ou sem cor a altas temperaturas. Não utilize melamina.
• Película aderente	✓	Pode ser utilizada para reter o vapor. Não deve entrar em contacto com os alimentos. Tenha cuidado ao retirar a película porque pode sair vapor quente.
• Sacos para congelador	✓✗	Só se forem resistentes a fervura ou próprios para forno. Não devem estar hermeticamente fechados. Pique com um garfo, se for necessário.
Papel de cera ou para embalagem	✓	Pode ser utilizado para reter o vapor e evitar salpicos.

✓ : recomendado ✓✗ : com cuidado ✗ : não seguro







Guia de confecção de alimentos

Microondas

A energia das microondas penetra nos alimentos, atraída e absorvida pelo respectivo teor em água, gordura e açúcar.

As microondas fazem com que as moléculas nos alimentos se movimentem rapidamente. O movimento rápido destas moléculas cria fricção e o aquecimento resultante cozinha os alimentos.

Cozedura

Utensílios para cozedura no microondas:

Os utensílios têm de permitir que a energia das microondas penetre nos alimentos para obter uma eficiência máxima. As microondas são reflectidas pelo metal, como aço inoxidável, alumínio e cobre, mas podem penetrar através de cerâmica, vidro, porcelana e plástico, bem como através de papel e madeira. Por isso, nunca deve cozinhar os alimentos em recipientes metálicos.

Tipos de alimentos adequados para cozinhar no microondas:

Pode cozinhar vários tipos de alimentos no forno microondas, incluindo legumes frescos ou congelados, fruta, massa, arroz, cereais, feijão, peixe e carne. Também pode cozinhar molhos, cremes, sopas, pudins, compotas e chutneys no forno microondas. Em geral, pode cozinhar no forno microondas qualquer tipo de alimento que normalmente cozinha no fogão. Por exemplo, derreter manteiga ou chocolate (consulte o capítulo com sugestões, técnicas e conselhos).

Tapar os alimentos durante a cozedura

É muito importante tapar os alimentos durante a cozedura porque a água evaporada sobe como vapor e contribui para o processo de cozedura. Pode tapar os alimentos de várias formas: p. ex., com um prato de cerâmica, tampa de plástico ou película aderente própria para microondas.

Tempos de espera

Quando a confecção termina, o tempo de espera é importante para permitir que a temperatura dos alimentos estabilize no seu interior.









Guia de confecção de legumes congelados

Utilize um pirex de vidro adequado com tampa. Coza os legumes com tampa durante o tempo mínimo – consulte a tabela. Continue a cozinhar durante mais tempo para obter o resultado pretendido.

Mexa duas vezes durante a cozedura e uma vez depois de estarem prontos. Quando cozidos, adicione sal, ervas aromáticas ou manteiga. Tape durante o tempo em repouso.



Alimento	Tamanho das doses	Potência	Tempo (mín.)
Espinafres	150 g	600 W	5-6
	Instruções Adicione 15 ml (1 colher de sopa) de água fria. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.		
Brócolos	300 g	600 W	8-9
	Instruções Adicione 30 ml (2 colher de sopa) de água fria. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.		
Ervilhas	300 g	600 W	7-8
	Instruções Adicione 15 ml (1 colher de sopa) de água fria. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.		
Feijão-verde	300 g	600 W	7½-8½
	Instruções Adicione 30 ml (2 colher de sopa) de água fria. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.		
Legumes mistos (cenouras/ervilhas/ milho)	300 g	600 W	7-8
	Instruções Adicione 15 ml (1 colher de sopa) de água fria. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.		
Legumes mistos (estilo chinês)	300 g	600 W	7½-8½
	Instruções Adicione 15 ml (1 colher de sopa) de água fria. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.		







Guia de confecção de alimentos

Guia de confecção de legumes frescos

Utilize um pirex de vidro adequado com tampa. Adicione 30 a 45 ml de água fria (2 a 3 colheres de sopa) por cada 250 g, a menos que seja recomendada uma quantidade de água diferente – consulte a tabela. Coza os legumes com tampa durante o tempo mínimo – consulte a tabela. Continue a cozinhar durante mais tempo para obter o resultado pretendido. Mexa uma vez durante e depois de estarem cozidos. Quando cozidos, adicione sal, ervas aromáticas ou manteiga. Coloque a tampa durante o tempo em repouso de 3 minutos.

Conselho: corte os legumes frescos em pedaços iguais. Se cortar os legumes em pedaços pequenos, cozem mais depressa.

Alimento	Tamanho das doses	Potência	Tempo (mín.)
Brócolos	250 g 500 g	900 W	4½-5 7-8
	Instruções Corte em pés de dimensões semelhantes. Coloque os caules virados para o centro. Deixe repousar durante 3 minutos.		
Couves de Bruxelas	250 g	900 W	6-6½
	Instruções Adicione 60 a 75 ml (4 a 5 colheres de sopa) de água. Deixe repousar durante 3 minutos.		
Cenouras	250 g	900 W	4½-5
	Instruções Corte as cenouras às rodelas uniformes. Deixe repousar durante 3 minutos.		
Couve-flor	250 g 500 g	900 W	5-5½ 7½-8½
	Instruções Corte em pés de dimensões semelhantes. Corte os pés grandes ao meio. Coloque os caules virados para o centro. Deixe repousar durante 3 minutos.		
Curgetes	250 g	900 W	4-4½
	Instruções Corte as curgetes às rodelas. Adicione 30 ml (2 colheres de sopa) de água ou uma noz de manteiga. Coza até ficarem macias. Deixe repousar durante 3 minutos.		
Beringelas	250 g	900 W	3½-4
	Instruções Corte as beringelas às rodelas pequenas e adicione 1 colher de sopa de sumo de limão. Deixe repousar durante 3 minutos.		
Alho francês	250 g	900 W	4-4½
	Instruções Corte o alho fran cês às rodelas grossas. Deixe repousar durante 3 minutos.		

(continuação)







Alimento	Tamanho das doses	Potência	Tempo (mín.)
Cogumelos	125 g 250 g	900 W	1½-2 2½-3
	Instruções Prepare os cogumelos inteiros ou laminados. Não adicione água. Adicione umas gotas de sumo de limão. Tempere com sal e pimenta. Escorra antes de servir. Deixe repousar durante 3 minutos.		
Cebolas	250 g	900 W	5-5½
	Instruções Corte as cebolas ao meio ou às rodelas. Adicione apenas 15 ml (1 colher de sopa) de água. Deixe repousar durante 3 minutos.		
Pimentos	250 g	900 W	4½-5
	Instruções Corte os pimentos às rodelas pequenas. Deixe repousar durante 3 minutos.		
Batatas	250 g 500 g	900 W	4-5 7-8
	Instruções Pese as batatas sem casca e corte-as em metades semelhantes ou aos quartos. Deixe repousar durante 3 minutos.		
Nabos	250 g	900 W	5½-6
	Instruções Corte os nabos aos cubos pequenos. Deixe repousar durante 3 minutos.		







Guia de confecção de alimentos

Guia de confecção de arroz e massa

Arroz: utilize um pirex de vidro grande com tampa – o arroz aumenta para o dobro durante a cozedura. Cozinhe com tampa.
Depois de o arroz estar cozido, mexa antes do tempo de espera e adicione sal ou ervas aromáticas e manteiga.
Observação: o arroz pode não ter absorvido toda a água depois do tempo de cozedura terminar.

Massa: utilize um pirex de vidro grande. Adicione água a ferver, uma pitada de sal e mexa bem. Cozinhe sem tampa.
Mexa ocasionalmente durante e depois de a massa estar cozida. Tape com uma tampa durante o tempo de espera e depois escorra bem a massa.

Alimento	Tamanho das doses	Potência	Tempo (mín.)
Arroz branco (pré-cozido)	250 g 375 g	900 W	15-16 17½-18½
	Instruções Adicione 500 ml de água fria (250 g). Adicione 750 ml de água fria (375 g). Deixe repousar durante 5 minutos.		
Arroz integral (pré-cozido)	250 g 375 g	900 W	20-21 22-23
	Instruções Adicione 500 ml de água fria (250 g). Adicione 750 ml de água fria (375 g). Deixe repousar durante 5 minutos.		
Arroz misto (arroz + arroz selvagem)	250 g	900 W	16-17
	Instruções Adicione 500 ml de água fria. Deixe repousar durante 5 minutos.		
Misto de cereais (arroz + cereais)	250 g	900 W	17-18
	Instruções Adicione 400 ml de água fria. Deixe repousar durante 5 minutos.		
Massa	250 g	900 W	10-11
	Instruções Adicione 1000 ml de água quente. Deixe repousar durante 5 minutos.		









Reaquecer

O forno microondas reaquece alimentos numa fracção do tempo necessário em fornos e fogões convencionais.
Utilize os níveis de potência e os tempos de reaquecimento da seguinte tabela como guia de orientação. Os tempos na tabela consideram os líquidos a uma temperatura ambiente de cerca de +18 a +20 °C ou alimentos frios a uma temperatura de cerca de +5 a +7 °C.

Preparar e tapar os alimentos

Evite reaquecer alimentos grandes como, por exemplo, uma peça de carne – têm tendência para ficarem demasiadamente cozinhados e ficam secos antes de o centro estar muito quente. É melhor reaquecer pequenas porções de alimentos.



Níveis de potência e mexer alimentos

Pode reaquecer alguns alimentos utilizando a potência de 900 W, enquanto outros devem ser reaquecidos utilizando 600 W, 450 W ou até mesmo 300 W.
Consulte as tabelas para obter indicações.
Em geral, se os alimentos forem delicados, em grandes quantidades ou se ficarem quentes muito rapidamente (por exemplo, empadas), é melhor reaquecer os alimentos utilizando um nível de potência baixo.
Para obter melhores resultados, mexa bem ou vire os alimentos durante o reaquecimento. Quando possível, mexa novamente antes de servir.
Tenha um cuidado especial quando estiver a aquecer líquidos ou alimentos para bebés. Para evitar que os líquidos fervam e sejam derramados causando eventuais queimaduras, deve mexê-los antes, durante e após o aquecimento. Mantenha-os dentro do forno microondas durante o tempo de espera. Recomendamos que mexa os líquidos com uma colher de plástico ou vareta de vidro. Evite aquecer demasiado (e, desta forma, estragar) os alimentos.
É preferível programar um tempo de cozedura inferior e adicionar tempo de aquecimento extra, se necessário.

Tempos de aquecimento e de espera

Ao reaquecer alimentos pela primeira vez, é útil tomar nota do tempo de aquecimento para referência futura.
Certifique-se de que os alimentos reaquecidos estão aquecidos uniformemente.
Deixe repousar os alimentos durante um espaço de tempo curto, depois de os reaquecer – para permitir que a temperatura estabilize.
O tempo de espera recomendado depois do reaquecimento é de 2 a 4 minutos, a menos que a tabela recomende outro tempo.
Tenha um cuidado especial quando estiver a aquecer líquidos ou alimentos para bebés. Consulte também o capítulo com as precauções de segurança.

Reaquecimento de líquidos

Tenha sempre em conta um tempo de espera de, pelo menos, 20 segundos depois de desligar o forno para permitir que a temperatura estabilize. Se necessário, mexa durante o aquecimento e mexa SEMPRE depois de aquecer. Para evitar que o líquido ferva e seja derramado provocando eventuais queimaduras, deve colocar uma colher ou vareta de vidro nas bebidas e mexer antes, durante e após o aquecimento.







Guia de confecção de alimentos

Reaquecimento de alimentos para bebés

Alimentos para bebés:

Coloque os alimentos num prato de cerâmica fundo. Tape com uma tampa de plástico. Mexa bem após o reaquecimento! Deixe repousar durante 2 a 3 minutos antes de servir. Mexa novamente e verifique a temperatura. Temperatura recomendada para servir: entre 30 e 40 °C.

Leite para bebés:

Coloque o leite num biberão de vidro esterilizado. Reaqueça sem a tampa. Nunca aqueça um biberão com a tetina, uma vez que este pode explodir se sobreaquecer. Agite bem antes do tempo de espera e também antes de servir! Verifique com atenção a temperatura do leite e dos alimentos antes de os dar ao bebé. Temperatura recomendada para servir: aprox. 37 °C.

Observação:

Para evitar queimaduras, tem de verificar cuidadosamente os alimentos para bebés antes de os servir. Utilize os níveis de potência e os tempos da tabela que se segue como guia de orientação para reaquecer.

Reaquecer líquidos e alimentos

Utilize os níveis de potência e os tempos desta tabela como guia de orientação para reaquecer.

Alimento	Tamanho das doses	Potência	Tempo (mín.)
Bebidas (café, chá e água)	150 ml (1 chávena) 300 ml (2 chávenas) 450 ml (3 chávenas) 600 ml (4 chávenas)	900 W	1-1½ 2-2½ 3-3½ 3½-4
	Instruções Deite nas chávenas e reaqueça sem tampa: uma chávena no centro, duas chávenas lado a lado e 3 chávenas em círculo. Durante o tempo de espera, mantenha-a no forno microondas e mexa bem. Deixe repousar durante 1 a 2 minutos.		
Sopa (fria)	250 g 350 g 450 g 550 g	900 W	2½-3 3-3½ 3½-4 4½-5
	Instruções Coloque num prato de cerâmica fundo ou numa tigela de cerâmica funda. Tape com uma tampa de plástico. Mexa bem após o reaquecimento. Mexa novamente antes de servir. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.		

(continuação)





Alimento	Tamanho das doses	Potência	Tempo (mín.)
Guisado (frio)	350 g	600 W	4½-5½
	Instruções Coloque o guisado num prato de cerâmica fundo. Tape com uma tampa de plástico. Mexa ocasionalmente durante o reaquecimento, e novamente antes do tempo de espera e de servir. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.		
Massa com molho (fria)	350 g	600 W	3½-4½
	Instruções Coloque a massa (p. ex., esparguete ou macarronete) num prato de cerâmica raso. Cubra com película aderente própria para microondas. Mexa antes de servir. Deixe repousar durante 3 minutos.		
Massa recheada com molho (fria)	350 g	600 W	4-5
	Instruções Coloque a massa recheada (p. ex., ravioli ou tortellini) num prato de cerâmica fundo. Tape com uma tampa de plástico. Mexa ocasionalmente durante o reaquecimento, e novamente antes do tempo de espera e de servir. Deixe repousar durante 3 minutos.		
Refeição no prato (fria)	350 g 450 g	600 W	4½-5½ 5½-6½
	Instruções Coloque uma refeição de 2 a 3 componentes frios num prato de cerâmica. Cubra com película aderente própria para microondas. Deixe repousar durante 3 minutos.		
Fondue de queijo pronto a servir (frio)	400 g	600 W	6-7
	Instruções Coloque o fondue de queijo pronto a servir numa tigela de pirex com tampa e com um tamanho adequado. Mexa ocasionalmente durante e depois do reaquecimento. Mexa bem antes de servir. Deixe repousar durante 1 a 2 minutos.		






Guia de confecção de alimentos

Reaquecer leite e alimentos para bebés

Utilize os níveis de potência e os tempos desta tabela como indicações para reaquecer os alimentos.

Alimento	Tamanho das doses	Potência	Tempo
Alimentos para bebés (legumes + carne)	190 g	600 W	30 seg
	Instruções Coloque os alimentos num prato de cerâmica fundo. Cozinhe com tampa. Mexa depois do tempo de cozedura. Antes de servir, mexa bem e verifique cuidadosamente a temperatura. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.		
Papas de aveia para bebés (aveia + leite + fruta)	190 g	600 W	20 seg
	Instruções Coloque os alimentos num prato de cerâmica fundo. Cozinhe com tampa. Mexa depois do tempo de cozedura. Antes de servir, mexa bem e verifique cuidadosamente a temperatura. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.		
Leite para bebés	100 ml 200 ml	300 W	30 a 40 seg. 1 min a 1 min e 10 seg
	Instruções Mexa ou agite bem e deite num biberão de vidro esterilizado. Coloque no centro do prato giratório. Cozinhe sem tampa. Agite bem e deixe repousar durante, pelo menos, 3 minutos. Antes de servir, agite bem e verifique cuidadosamente a temperatura.		





Descongelação

Os microondas são uma excelente opção para descongelar alimentos congelados. Os microondas descongelam alimentos suavemente num curto espaço de tempo. Se, inesperadamente, aparecerem convidados, o microondas pode ser muito útil.

As aves congeladas têm de estar completamente descongeladas antes de as cozinhar. Retire quaisquer atilhos de metal e embalagens para permitir que o líquido descongelado escorra.

Coloque os alimentos congelados num recipiente sem tampa. Vire-os a meio do período de descongelação, escorra os líquidos e retire os miúdos, logo que seja possível. Certifique-se, ocasionalmente, de que os alimentos não estão quentes.
Se as partes mais pequenas ou mais finas dos alimentos congelados começarem a ficar quentes, pode protegê-las, embrulhando-as em pequenas tiras de folha de alumínio durante a descongelação.

Se as aves começarem a ficar quentes na superfície exterior, interrompa a descongelação e aguarde 20 minutos antes de continuar. Deixe o peixe, a carne e as aves repousarem para terminar o processo de descongelação. O tempo de espera de uma descongelação completa varia consoante a quantidade a descongelar. Consulte a tabela abaixo.

Conselho: alimentos em fatias finas descongelam melhor do que em fatias grossas e quantidades menores necessitam de menos tempo do que as maiores. Não se esqueça deste conselho ao congelar e descongelar alimentos.

Para descongelar alimentos congelados a uma temperatura de cerca de -18 a - 20 °C, utilize a seguinte tabela como guia de orientação.

Alimento	Tamanho das doses	Potência	Tempo (mín.)
Carne			
Carne picada	250 g 500 g	180 W	6-7 9-12
Costeletas de porco	250 g	180 W	5-7
	Instruções Coloque a carne no prato giratório. Proteja as pontas mais finas com folha de alumínio. Vire passado metade do tempo de descongelação. Deixe repousar durante 15 a 30 minutos.		





Guia de confecção de alimentos

Alimento	Tamanho das doses	Potência	Tempo (mín.)
Aves			
Pedaços de frango	500 g (2 pçs)	180 W	14-15
Frango inteiro	1200 g	180 W	32-34
	Instruções Primeiro, coloque num prato de cerâmica raso os pedaços de frango com a parte da pele virada para baixo e o frango inteiro com o peito virado para baixo. Cubra as partes mais finas, como as asas e as extremidades, com folha de alumínio. Vire passado metade do tempo de descongelação. Deixe repousar durante 15 a 60 minutos.		
Peixe			
Filetes de peixe	200 g	180 W	6-7
Peixe inteiro	400 g	180 W	11-13
	Instruções Coloque o peixe congelado no centro de um prato de cerâmica raso. Coloque as partes mais finas por baixo das partes mais grossas. Cubra as partes mais estreitas dos filetes e o rabo de um peixe inteiro com folha de alumínio. Vire passado metade do tempo de descongelação. Deixe repousar durante 10 a 25 minutos.		
Fruta			
Bagas	300 g	180 W	6-7
	Instruções Distribua a fruta num recipiente de vidro redondo e raso (com um diâmetro grande). Deixe repousar durante 5 a 10 minutos.		
Pão			
Pãezinhos (aprox. 50 g cada)	2 pçs 4 pçs	180 W	1-1½ 2½-3
Tosta/sanduíche	250 g	180 W	4-4½
Pão alemão (farinha de trigo + centeio)	500 g	180 W	7-9
	Instruções Coloque os pãezinhos em círculo ou as fatias de pão na horizontal em papel de cozinha no centro do prato giratório. Vire passado metade do tempo de descongelação. Deixe repousar durante 5 a 20 minutos.		



Grelhador

A resistência de aquecimento do grelhador encontra-se por baixo do tecto da cavidade. Funciona enquanto a porta está fechada e o prato giratório a rodar. A rotação do prato giratório faz com que os alimentos fiquem tostados de forma mais uniforme. Se pré-aquecer o grelhador durante 3 a 5 minutos, os alimentos ficam tostados mais rapidamente.

Utensílios para grelhar:

Devem ser não inflamáveis e podem ter metal. Não utilize qualquer tipo de utensílio de plástico porque pode derreter.

Alimentos adequados para grelhar:

Costeletas, salsichas, bifes, hambúrgueres, bacon e toucinho, filetes de peixe finos, sanduíches e todos os tipos de tostas com coberturas.

Observação importante:

Quando o modo de grelhador é utilizado, não se esqueça de que tem de colocar os alimentos no suporte superior, a menos que seja recomendada outra instrução.

Microondas + grelhador

Este modo de cozedura combina o calor por radiação do grelhador com a velocidade de cozedura das microondas. Só funciona quando a porta está fechada e o prato giratório a rodar. Devido à rotação do prato giratório, os alimentos ficam tostados uniformemente. Estão disponíveis três modos combinados neste modelo:
600 W + Grelhador, 450 W + Grelhador e 300 W + Grelhador.

Utensílios para cozinhar com microondas + grelhador

Utilize utensílios através dos quais as microondas possam passar. Os utensílios devem ser não inflamáveis. Não utilize utensílios metálicos no modo combinado. Não utilize qualquer tipo de utensílio de plástico porque pode derreter.

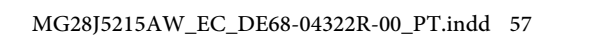
Tipos de alimentos adequados para cozinhar no microondas + grelhador:

Os alimentos adequados para cozinhar no modo combinado incluem todos os tipos de alimentos cozinhados que precisem de ser reaquecidos e tostados (p. ex., massa cozida) e alimentos que precisem de um tempo de cozedura curto para tostar a parte de cima. Além disso, pode utilizar este modo para porções mais espessas que ficam melhor com a parte de cima estaladiça e tostada (p. ex., pedaços de frango, virando-os a meio do período de cozedura). Consulte a tabela do grelhador para obter mais detalhes.

Observação importante:

Quando utilizar o modo combinado (microondas + grelhador), não se esqueça de que tem de colocar os alimentos no suporte superior, a menos que seja recomendada outra instrução. Consulte as instruções na tabela a seguir.

Tem de virar os alimentos se quiser que fiquem tostados dos dois lados.







Guia de confecção de alimentos

Guia do grelhador para alimentos frescos e congelados

Pré-aqueça o grelhador com a função de grelhador durante 3 minutos.

Utilize os níveis de potência e os tempos desta tabela como indicações para grelhar os alimentos.

IMPORTANTE

Utilize luvas para retirar os alimentos.

Alimentos frescos	Tamanho das doses	Potência	1.ª fase (min.)	2.ª fase (min.)
Tostas	4 pçs (cada 25 g)	Apenas grelhador	3-4	2-3
	Instruções Coloque as fatias de tosta, lado a lado, no suporte superior.			
Tomates no forno	400 g (2 pçs)	300 W + Grelhador	5-6	-
	Instruções Corte os tomates ao meio. Coloque queijo por cima dos tomates. Coloque em círculo num pirex de vidro raso. Coloque-o no suporte superior. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.			
Tosta de tomate e queijo	4 pçs (300 g)	300 W + Grelhador	4-5	-
	Instruções Torre as fatias de pão primeiro. Coloque a tosta com a cobertura no suporte superior. Deixe repousar durante 2-3 minutos			
Batatas assadas	500 g	600 W + Grelhador	7-8	-
	Instruções Corte ao meio as batatas. Coloque-as em círculo no suporte superior com a parte cortada voltada para o grelhador.			
Lasanha congelada	400 g	300 W + Grelhador Apenas grelhador	18½-19½ 1-2	-
	Instruções Coloque os alimentos a gratinar frescos num recipiente próprio para microondas. Coloque o recipiente no prato giratório. Depois de cozinhar, deixe repousar durante 2 a 3 minutos.			
Maçãs assadas	2 maçãs (aprox. 400 g)	300 W + Grelhador	7-8	-
	Instruções Retire o caroço das maçãs e coloque passas e doce. Coloque lascas de amêndoa por cima das maçãs. Coloque as maçãs num pirex de vidro raso. Coloque o prato directamente no suporte inferior.			
Pedaços de frango	500 g (2 pçs)	300 W + Grelhador	8-10	6-8
	Instruções Tempere os pedaços de frango com óleo e condimentos. Coloque-os em círculo no suporte superior. Depois de grelhar, deixe repousar durante 2 a 3 minutos.			





Alimentos frescos	Tamanho das doses	Potência	1.ª fase (min.)	2.ª fase (min.)
Frango assado	1200 g	450 W + Grelhador virar	21-22	
		300 W + Grelhador		21-22
	Instruções Tempere o frango com óleo e condimentos. Coloque num recipiente próprio para microondas e no prato giratório. Depois de grelhar, deixe repousar durante 5 minutos.			
Peixe assado	400-500 g	300 W + Grelhador	5-7	5½-6½
	Instruções Tempere o peixe inteiro com óleo e adicione ervas aromáticas e condimentos. Coloque dois peixes, lado a lado (em posições alternadas), na grelha superior. Depois de grelhar, deixe repousar durante 2 a 3 minutos.			
Piza congelada	300-350 g	450 W + Grelhador	11-12	-
	Instruções Coloque a piza congelada no círculo no suporte inferior. Coloque o suporte inferior no prato giratório. Deixe repousar durante 1 a 2 minutos.			

Sugestões e truques

Derreter mel cristalizado

Coloque 20 g de mel cristalizado num prato de vidro fundo e pequeno.
Aqueça durante 20 a 30 segundos a 300 W até que o mel esteja derretido.

Dissolver gelatina

Coloque folhas de gelatina (10 g) durante 5 minutos em água fria.
Coloque a gelatina escorrida num pirex de vidro pequeno.
Aqueça durante 1 minuto a 300 W.
Mexa após derreter.

Cobertura glacé (para bolos)

Misture a cobertura instantânea (aproximadamente 14 g) com 40 g de açúcar e 250 ml de água fria.
Cozinhe sem tampa num pirex de vidro durante 3½ a 4½ minutos a 900 W, até que a cobertura glacé fique transparente. Mexa duas vezes enquanto está a dissolver.

Fazer compota

Coloque 600 g de fruta (por exemplo, bagas diversas) num pirex de vidro com um tamanho adequado e tampa. Adicione 300 g de açúcar para compota e mexa bem. Cozinhe com tampa durante 10 a 12 minutos a 900 W.
Mexa várias vezes durante a cozedura.
Coloque directamente em frascos de doce pequenos com tampa de rosca. Deixe repousar com tampa durante 5 minutos.

Cozinhar pudim/cremes

Misture o pó do pudim com açúcar e leite (500 ml) seguindo as instruções do fabricante e mexa bem. Utilize um pirex de vidro de tamanho adequado com tampa. Cozinhe com tampa durante 6½ a 7½ minutos a 900 W.
Mexa várias vezes durante a cozedura.

Torrar amêndoas em lascas

Distribua 30 g de amêndoas lascadas uniformemente num prato de cerâmica de tamanho médio.
Mexa várias vezes enquanto estão a tostar durante 3½ a 4½ minutos a 600 W.
Deixe repousar durante 2-3 minutos no forno.
Utilize luvas para retirar os alimentos!





Resolução de problemas e código de informação

Resolução de problemas

Se surgir algum dos problemas abaixo, experimente as soluções propostas.

Problema	Motivo	Acção
Geral		
Não é possível carregar correctamente nos botões.	Pode haver matérias estranhas entre os botões.	Remova as matérias estranhas e tente novamente.
	Para modelos tácteis: há humidade no exterior.	Limpe a humidade do exterior.
	O bloqueio para crianças está activado.	Desactive o bloqueio para crianças.
As horas não são apresentadas.	Não é fornecida energia.	Certifique-se de que há fornecimento de energia.
	A função Eco (economizadora de energia) está activa.	Desligue a função Eco.
O forno não funciona.	Não é fornecida energia.	Certifique-se de que há fornecimento de energia.
	A porta está aberta.	Feche a porta e tente novamente.
	Os mecanismos de segurança de abertura da porta estão cobertos por matéria estranha.	Remova as matérias estranhas e tente novamente.
O forno pára durante o funcionamento.	O utilizador abriu a porta para virar os alimentos.	Depois de virar os alimentos, carregue no botão **Start** (Iniciar) para iniciar o funcionamento.
O aparelho desliga-se durante o funcionamento.	O forno esteve a cozinhar durante um período de tempo prolongado.	Depois de cozinhar durante um período de tempo prolongado, deixe o forno arrefecer.
	A ventoinha de arrefecimento não funciona.	Ouça o ruído da ventoinha de arrefecimento.
	O forno está a tentar funcionar sem alimentos no interior.	Coloque alimentos no forno.
	Não existe espaço de ventilação suficiente para o forno.	Existem saídas de admissão/escape na parte frontal e traseira do forno para ventilação. Mantenha as distâncias especificadas no manual de instalação do produto.
	Estão a ser utilizadas várias fichas na mesma tomada.	Escolha uma tomada que seja utilizada exclusivamente pelo forno.
O forno não recebe energia.	Não é fornecida energia.	Certifique-se de que há fornecimento de energia.







Problema	Motivo	Acção
Ouve-se um som semelhante a um estalido durante o funcionamento e o forno não funciona.	A cozedura de alimentos fechados ou utilizando um recipiente com tampa pode causar sons semelhantes a estalidos.	Não utilize recipientes fechados porque podem rebentar durante a cozedura devido à expansão do conteúdo.
O exterior do forno está demasiado quente durante o funcionamento.	Não existe espaço de ventilação suficiente para o forno.	Existem saídas de admissão/escape na parte frontal e traseira do forno para ventilação. Mantenha as distâncias especificadas no manual de instalação do produto.
	Existem objectos na parte de cima do forno.	Remova todos os objectos da parte superior do forno.
Não é possível abrir a porta correctamente.	Existem resíduos de alimentos presos entre a porta e o interior do forno.	Limpe o forno e, depois, abra a porta.
O forno não aquece.	O forno não funciona, estão a ser cozinhados demasiados alimentos ou estão a ser utilizados utensílios impróprios.	Coloque um copo de água num recipiente próprio para microondas e ligue o microondas durante 1 a 2 minutos para verificar se a água é aquecida. Reduza a quantidade de alimentos e inicie novamente a função. Utilize um recipiente de confecção com um fundo plano.
O aquecimento tem pouca intensidade ou é lento.	O forno não funciona, estão a ser cozinhados demasiados alimentos ou estão a ser utilizados utensílios impróprios.	Coloque um copo de água num recipiente próprio para microondas e ligue o microondas durante 1 a 2 minutos para verificar se a água é aquecida. Reduza a quantidade de alimentos e inicie novamente a função. Utilize um recipiente de confecção com um fundo plano.
A função de aquecimento não funciona.	O forno não funciona, estão a ser cozinhados demasiados alimentos ou estão a ser utilizados utensílios impróprios.	Coloque um copo de água num recipiente próprio para microondas e ligue o microondas durante 1 a 2 minutos para verificar se a água é aquecida. Reduza a quantidade de alimentos e inicie novamente a função. Utilize um recipiente de confecção com um fundo plano.







Resolução de problemas e código de informação

Problema	Motivo	Acção
A função de descongelação não funciona.	O forno não funciona, estão a ser cozinhados demasiados alimentos ou estão a ser utilizados utensílios impróprios.	Coloque um copo de água num recipiente próprio para microondas e ligue o microondas durante 1 a 2 minutos para verificar se a água é aquecida. Reduza a quantidade de alimentos e inicie novamente a função. Utilize um recipiente de confecção com um fundo plano.
A luz interior tem pouca intensidade ou não liga.	A porta ficou aberta durante muito tempo.	A luz interior pode desligar-se automaticamente quando a função Eco está ligada. Feche e abra novamente a porta e carregue no botão **Cancel** (Cancelar).
	A luz interior está coberta por matéria estranha.	Limpe o interior do forno e verifique novamente.
É emitido um aviso sonoro durante a cozedura.	Se a função Cozedura automática estiver a ser utilizada, este som significa que deve virar os alimentos que estão a ser descongelados.	Após virar os alimentos, carregue no botão **Start** (Iniciar) para reiniciar o funcionamento.
O forno não está nivelado.	O forno microondas está instalado numa superfície desnivelada.	Certifique-se de que o forno é instalado numa superfície plana e estável.
Ocorrem faíscas durante a cozedura.	São utilizados recipientes de metal durante as funções de forno/ descongelação.	Não utilize recipientes de metal.
Quando é ligado, o forno microondas começa a trabalhar imediatamente.	A porta não está fechada correctamente.	Feche a porta e verifique novamente.
O forno está a emitir electricidade.	A fonte de alimentação ou a tomada não têm uma ligação à terra adequada.	Certifique-se de que a fonte de alimentação e a tomada têm uma ligação à terra adequada.
Está a verter água.	Em alguns casos pode haver água ou vapor, dependendo do alimento. Isto não é uma avaria do forno.	Deixe o forno arrefecer e, em seguida, limpe com um pano de cozinha seco.
É expelido vapor através de uma fenda na porta.	Em alguns casos pode haver água ou vapor, dependendo do alimento. Isto não é uma avaria do forno.	Deixe o forno arrefecer e, em seguida, limpe com um pano de cozinha seco.
Ficou água no forno.	Em alguns casos pode haver água ou vapor, dependendo do alimento. Isto não é uma avaria do forno.	Deixe o forno arrefecer e, em seguida, limpe com um pano de cozinha seco.








Problema	Motivo	Acção
A luminosidade no interior do forno varia.	A luminosidade varia dependendo das mudanças de potência de cada função.	As mudanças de potência durante a cozedura não são avarias. Isto não é uma avaria do forno.
A cozedura está concluída, mas a ventoinha de arrefecimento continua a trabalhar.	Para ventilar o forno, a ventoinha de arrefecimento continua a trabalhar durante cerca de 3 minutos após o término da cozedura.	Isto não é uma avaria do forno.
Se carregar no botão **+30seg**, o forno microondas começa a funcionar.	Isto ocorre quando o forno não está em funcionamento.	O forno microondas foi concebido para funcionar carregando no botão **+30seg** quando não estiver a funcionar.
Prato giratório		
Enquanto gira, o prato giratório sai do sítio ou pára de girar.	Não existe anel de roletes ou o anel de roletes não está devidamente colocado.	Instale o anel de roletes e, depois, tente novamente.
O prato giratório arrasta-se enquanto gira.	O anel de roletes não está devidamente colocado, existem demasiados alimentos ou o recipiente é demasiado grande e toca no interior do microondas.	Ajuste a quantidade de alimentos e não utilize recipientes demasiado grandes.
O prato giratório abana enquanto gira e faz ruído.	Existem resíduos de comida no fundo do forno.	Remova os resíduos de comida existentes no fundo do forno.
Grelhador		
Sai fumo durante o funcionamento.	Durante o funcionamento inicial, pode sair fumo da resistência de aquecimento quando se utiliza o forno pela primeira vez.	Isto não é uma avaria e se utilizar o forno 2 a 3 vezes isto deixará de acontecer.
	Existe comida na resistência de aquecimento.	Deixe o forno arrefecer e, depois, remova a comida da resistência de aquecimento.
	Os alimentos estão muito próximo do grelhador.	Coloque os alimentos devidamente afastados durante a cozedura.
	Os alimentos não estão devidamente preparados e/ou dispostos.	Certifique-se de que os alimentos estão devidamente preparados e dispostos.





Resolução de problemas e código de informação

Problema	Motivo	Acção
Forno		
O forno não aquece.	A porta está aberta.	Feche a porta e tente novamente.
Sai fumo durante o pré-aquecimento.	Durante o funcionamento inicial, pode sair fumo da resistência de aquecimento quando se utiliza o forno pela primeira vez.	Isto não é uma avaria e se utilizar o forno 2 a 3 vezes isto deixará de acontecer.
	Existe comida na resistência de aquecimento.	Deixe o forno arrefecer e, depois, remova a comida da resistência de aquecimento.
Verifica-se um cheiro a queimado ou a plástico quando se utiliza o forno.	Estão a utilizar-se utensílios de plástico ou não resistentes ao aquecimento.	Utilize utensílios de vidro adequados para temperaturas elevadas.
O forno tem um cheiro desagradável no interior.	Existem resíduos de alimentos ou de plástico derretido no interior.	Utilize a função de vapor e depois limpe com um pano seco. Pode colocar uma rodela de limão no interior e ligar o forno para remover o odor mais rapidamente.
O forno não confecciona os alimentos correctamente.	A porta do forno é aberta frequentemente durante a cozedura.	Não abra a porta frequentemente excepto se estiver a confeccionar alimentos que precisam de ser virados. Se abrir a porta com frequência, a temperatura interior diminuirá e isto poderá afectar os resultados da cozedura.
	Os controlos do forno não estão definidos correctamente.	Defina correctamente os controlos do forno e tente novamente.
	O grelhador ou outros acessórios não estão inseridos correctamente.	Insira correctamente os acessórios.
	Os utensílios utilizados não são do tipo ou dimensão correctos.	Reponha os controlos do forno ou use utensílios adequados com fundos planos.



Código de informação

Código de informação	CAUSA	Acção
C-d0	Os botões de controlo são carregados durante mais de 10 segundos.	Limpe os botões e verifique se existe água na superfície à volta dos mesmos. Se voltar a ocorrer, desligue o forno microondas durante mais de 30 segundos e tente programar novamente. Se voltar a aparecer, contacte o serviço local de apoio ao cliente da SAMSUNG.

NOTA

Se a solução sugerida não resolver o problema, contacte o serviço local de apoio ao cliente da SAMSUNG.







Características técnicas

A SAMSUNG esforça-se sempre por melhorar os seus produtos. Como tal, as características técnicas e as instruções do utilizador estão sujeitas a alterações sem aviso prévio.

Modelo	MG28J5215**
Fonte de alimentação	CA 230 V ~ 50 Hz
Consumo de energia Potência máxima Microondas Grelhador (resistência de aquecimento)	 2900 W 1400 W 1500 W
Potência de saída	100 W/900 W - 6 níveis (IEC-705)
Frequência de funcionamento	2450 MHz
Dimensões (L x A x P) Exterior Cavidade do forno	 517 x 297 x 444 mm 357 x 255 x 357 mm
Volume	28 litros
Peso Líquido	 15,0 kg aprox.






Memo